

**DUAL FUEL RANGES  
USE & CARE INFORMATION**

**GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO**

**GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

**INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE**

**BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG**



## CONTENTS

## ÍNDICE

## TABLE DES MATIÈRES

Safety Instructions and Precautions	4	Precauciones e instrucciones de seguridad	31	Instructions et mesures de sécurité	58
Wolf Dual Fuel Range Features	6	Características de la cocina mixta de Wolf	33	Caractéristiques des cuisinières mixtes Wolf	60
Wolf Dual Fuel Range Surface Operation	7	Funcionamiento de la superficie de la cocina mixta de Wolf	34	Fonctionnement de la plaque de cuisson des cuisinières mixtes Wolf	61
Wolf Dual Fuel Range Oven Operation	12	Funcionamiento del horno de la cocina mixta de Wolf	39	Fonctionnement du four des cuisinières mixtes Wolf	66
Wolf Dual Fuel Range Care	24	Mantenimiento de la cocina mixta de Wolf	51	Entretien des cuisinières mixtes Wolf	78
Wolf Troubleshooting Guide	27	Guía de localización y solución de problemas de Wolf	54	Guide de dépistage des pannes Wolf	81
Wolf Service Information	29	Información de mantenimiento de Wolf	56	Service après-vente Wolf	83

## INDICE

## INHALT

Precauzioni e istruzioni sulla sicurezza	85	Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen	112
Caratteristiche delle cucine professionali Dual Fuel Wolf	87	Leistungsmerkmale des Gas-/Elektrokombigeräts von Wolf	114
Funzionamento di superficie delle cucine professionali Dual Fuel Wolf	88	Bedienung der Kochfläche des Gas-/Elektrokombigeräts von Wolf	115
Funzionamento di superficie delle cucine professionali Dual Fuel Wolf	93	Bedienung des Backofens des Gas-/Elektrokombigeräts von Wolf	120
Manutenzione delle cucine professionali Dual Fuel Wolf	105	Pflege des Gas-/Elektrokombigeräts von Wolf	132
Guida alla risoluzione dei problemi Wolf	108	Anleitung zur Fehlersuche von Wolf	135
Informazioni sull'assistenza Wolf	110	Serviceinformationen von Wolf	137



## CONTACT INFORMATION

**Website:**  
wolfappliance.com

As you read this use & care information, take particular note of the CAUTION and WARNING symbols when they appear. This information is important for safe and efficient use of the Wolf equipment.

### ▲ CAUTION

signals a situation where minor injury or product damage may occur if you do not follow instructions.

### ▲ WARNING

states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

In addition, this use & care information may signal an IMPORTANT NOTE which highlights information that is especially important.

## THANK YOU

Your purchase of a Wolf dual fuel range attests to the importance you place upon the quality and performance of your cooking equipment. We understand this importance and have designed and built your dual fuel range with quality materials and workmanship to give you years of dependable service.

We know you are eager to start cooking, but before you do, please take some time to read this use & care information. Whether you are a beginning cook or an expert chef, it will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of the Wolf dual fuel range.

We appreciate your choice of a Wolf Appliance product and welcome any suggestions or comments you may have.

**IMPORTANT NOTE:** Check the appliance rating plate located under the control panel for type of gas. If this appliance does not correspond to your type of gas, contact your Wolf dealer.

### ▲ WARNING

If the information in this book is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

## IMPORTANT NOTE:

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- A ventilation hood is recommended for use with the Wolf dual fuel range.

## WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

### ▲ CAUTION

**DO NOT** place any cookware on oven floor or use aluminum foil or other material to line the oven floor or side walls. Failure to adhere to this notice will damage the porcelain and will void your warranty.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### ▲ WARNING

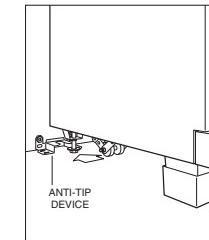
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged. See the illustrations below for how to verify correct installation.

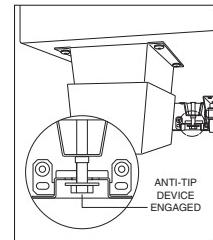
Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved. See the illustrations below for how to verify correct installation.

Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.

Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.



Location of anti-tip device.



Anti-tip device engaged.

### ▲ WARNING

To reduce the risk of burns, do not move this appliance while hot. This appliance is provided with casters to facilitate movement. To reduce the risk of injury due to tipping of the appliance, verify the re-installation of this appliance into the anti-tip device provided, and lock the casters after returning the appliance to the original installed position.

# SAFETY INSTRUCTIONS AND PRECAUTIONS

## THE RANGE

- **IMPORTANT NOTE:** Read all instructions before using this appliance.
- **Read this use & care information carefully before using your new dual fuel range** to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- **Ensure proper installation and servicing.** This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.
- **Have your installer** show you where the fuse or junction box is located in your home. Learn how and where to turn off the electricity to the oven.
- **Do not use aluminum foil** to line any part of the range or oven cavity.
- **Always use dry pot holders** when removing pans from the oven or range. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- **Do not use the appliance to warm or heat the room.**
- **Do not repair or replace** any part of the range unless specifically recommended in literature accompanying this appliance. All service should be referred to a qualified technician.
- **Never leave the range unattended when in use.**

### ⚠ WARNING

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

## ELECTRIC OVEN

### ⚠ CAUTION

**DO NOT place any cookware on oven floor or use aluminum foil or other material to line the oven floor or side walls. Failure to adhere to this notice will damage the porcelain and will void your warranty.**

- **Use the oven only for cooking** tasks expected of a home oven as outlined in this book.
- **Always properly clean** and maintain the oven as recommended in this book.
- **Exercise caution when opening the oven door.** Let hot air or steam escape before looking or reaching into the oven.
- **Be sure that the oven** cool air intake (located above the door) and the oven exhaust vent (located below the door) are unobstructed at all times.
- **Position oven racks** in desired locations when the oven is cool. If a rack must be repositioned after the oven is already hot, be certain the pot holder does not contact a hot heating element in the oven.
- **Do not use a steam cleaner on this range.**

- **Before using self-clean mode,** remove the broiler grill and pan, oven racks, oven rack guides and any other utensils.
- **Clean only those parts listed in this book.**
- **Cooling fan should be operating** during the self-clean mode. If you notice that the cooling fan is not operating, contact a Wolf dealer before using self-clean mode again. The cooling fan will turn on automatically about 10 minutes after self-clean mode is initiated.
- **Do not use commercial oven cleaners** or oven liner protective coatings on any part of the oven.
- **Do not use abrasive** or caustic cleaners or detergents on this appliance as these may cause permanent damage. Do not use aerosol cleaners as these may be flammable or cause corrosion of metal parts.
- **Do not clean the oven gasket,** because rubbing or moving the gasket may eliminate the required tight door seal.
- **Do not touch heating elements** or interior surfaces of oven.

# SAFETY INSTRUCTIONS AND PRECAUTIONS

## TOP SURFACE BURNERS

- **Have your installer** show you where the gas supply shut-off valve is located in your home. Learn how and where to turn off the gas to the range.
- **Before performing any service**, turn off the gas supply by closing the gas shut-off valve and turn off the electricity to the oven.
- **Keep igniters clean** and dry for proper lighting and performance of the burners.
- **Keep appliance area clear and free from combustible material.**
- **In the event that a burner goes out** and gas escapes, open a window or a door. Wait at least five minutes before using the unit.
- **Do not obstruct** the flow of air. Your kitchen must have an adequate supply of fresh air to ensure proper combustion and ventilation.
- **When cooking**, set burner controls so that the flame does not extend beyond the bottom of the pan.
- **Always turn panhandles inward** so they do not extend over adjacent work areas, burners or the edge of the range.
- **Always check** the positions of the control knobs to make certain the range or top surface burners are off when you are finished cooking.

- **When deep fat frying**, be certain that the pan is large enough to accommodate the desired volume of food without overflow caused by bubbling of the fat. Never leave a deep fat fryer unattended. Avoid deep fat frying of moist or frost-covered foods, as foods with high water content may cause spattering or spilling of the hot fat. Heat fat slowly, and stir together any combinations of oils and fats prior to applying heat. Utilize a deep fat frying thermometer to avoid heating the fat to temperatures above the flash point.
- **Always light each burner** prior to placing a pan on the burner grate. Also, turn the control knob to the **O** position before removing a pan from the burner grate.
- **Do not clean the range** while it is still hot. If using a damp sponge or cloth, wait until the range has cooled sufficiently to prevent steam burns. Also, some cleaners can produce harmful or unpleasant fumes if applied to hot surfaces. Refer to care recommendations on pages 25–26.
- **Keep any ventilation filters clean** to avoid grease fires.
- **Always set pans** gently onto the grates and center them so that they are well balanced.
- **Do not allow aluminum foil**, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot burner or grate. Do not allow pans to boil dry.
- **Start the ventilation hood** approximately five minutes before cooking on the range or top surface burners; this establishes an air curtain, and improves the capture of vapor and moisture.
- **Do not cover** the burners and grates with anything except properly selected utensils. Decorative covers should not be used.
- **Wear proper apparel.** Never let loose clothing or other flammable materials come in contact with the burners while in operation. Fabric may ignite and cause personal injury.
- **When using the range**, do not touch the grates, burner caps, burner bases or any other parts in proximity to the flame. These components may be hot enough to cause burns.
- **If the range is near a window**, do not use long curtains as a window treatment, as they could blow over the range and create a fire hazard.
- **Boilovers and greasy spills may smoke or ignite.**
- **Do not store or use gasoline** or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **Choose pans** with easily grasped handles that will stay cool while cooking.

## SAFETY PRECAUTIONS

### ⚠ WARNING

**TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A RANGE GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:**

**Smother flames with a close-fitting lid, baking sheet or other metal tray; then turn off the gas burner. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.**

**Do not use water on grease fires.**

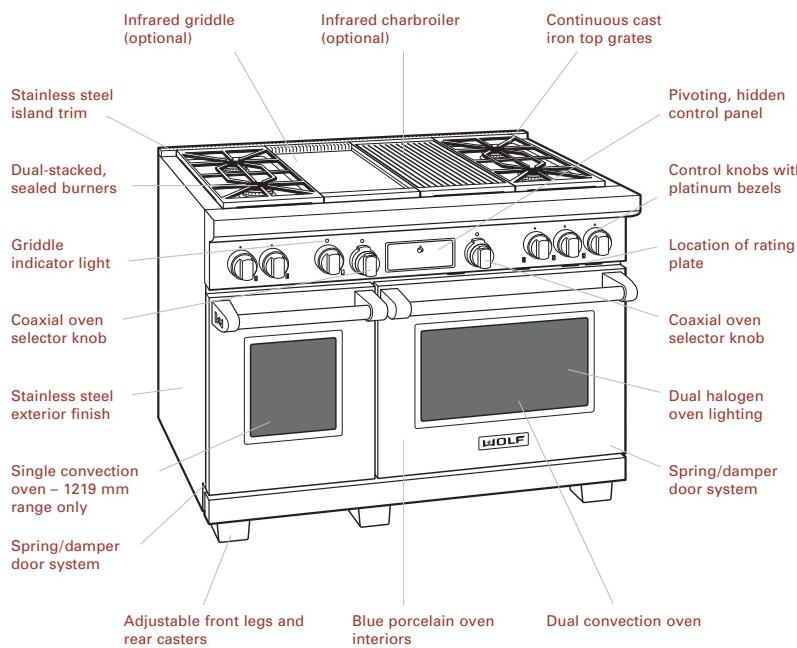
**Never pick up a flaming pan—you may be burned.**

### USE AN EXTINGUISHER ONLY IF:

- **You already know how to operate it.**
- **The fire is small and contained in the area where it started.**
- **The fire department is being called.**
- **You can fight the fire with your back to an exit.**

## DUAL FUEL RANGE FEATURES

- 457 mm oven on 1219 mm range is single convection.
- Classic stainless steel exterior finish with island trim.
- Distinctive red or black control knobs.
- Platinum bezels surround all knobs—chrome or brass bezels optional.
- Dual-stacked, sealed surface burners, all with simmer capabilities and automatic reignition at all settings.
- 4.8 kW (291 g/h) burners with .3 kW (22 g/h) delivered at simmer.
- 2.7 kW (178 g/h) burner with .1 kW (7 g/h) delivered at simmer and melt feature.

DUAL FUEL RANGE  
Model ICBDF484CG shown

- Optional infrared charbroiler—5.6 kW (374 g/h).
- Optional infrared griddle—5.6 kW (374 g/h).
- Optional French Top—4.8 kW (291 g/h).
- Porcelain-coated cast iron continuous top grates.
- Pivoting, hidden touch control panel.
- Eight cooking modes.
- Self-cleaning oven(s).
- Coaxial, temperature-displaying oven selector knob.
- CE certified for the following appliance category and adjusted to the gas type and pressure:  
I3P – G31 at 37 mbar  
I2E – G20 at 20 mbar  
I2E+ – G20/25 at 20/25 mbar  
I2H – G20 at 20 mbar
- Cobalt blue porcelain oven interior.
- Proof mode for 457 mm oven on 1219 mm range.
- Temperature probe feature.
- Three adjustable oven racks with full-extension bottom rack.
- Hidden bake element and recessed broil element in oven(s).
- Triple-pane oven door window(s) and dual halogen lighting.
- Spring/damper door system on oven door(s).
- Adjustable stainless steel legs in front and adjustable rear casters.

## DUAL FUEL RANGE ACCESSORIES

- These optional accessories are available through your Wolf dealer. To obtain local dealer information, visit the international section of our website, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).
- 127 mm and 254 mm classic stainless steel risers
  - 508 mm classic stainless steel riser with shelf
  - Red or black control knobs (must be ordered with the range)
  - Bezel accent colors in chrome or brass
  - Porcelain cast dual wok grate
  - Porcelain cast dual S-grates
  - Hardwood cutting board
  - Full-extension ball bearing racks
  - Additional oven racks
  - Dehydration accessory
  - Bake stone accessory
  - High altitude conversion kit



This appliance is certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

## ACCESSORIES

Optional accessories are available through your Wolf dealer. To obtain local dealer information, visit the international section of our website, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

**SURFACE BURNERS**

A spark electrode ignites each surface burner. This control eliminates the need for continuous open flame pilots. For added safety and convenience, each burner is designed with an electronic reignition system. This feature enables any burner to relight automatically in the event it is accidentally extinguished.

Large burners provide a rating of 4.8 kW (291 g/h) on with .3 kW (22 g/h) delivered at simmer. The small burner provides a rating of 2.7 kW (178 g/h) on with .1 kW (7 g/h) delivered at simmer. All burners have simmer settings.

A distinguishing feature of Wolf's low kW control is its constant, low heat output without continuous ignitions. The flame diameter remains full size; only the heat output is lowered. This patented dual-stacked burner design makes it possible to enjoy cooking at full flame as well as maintain control while simmering at the lowest flame setting.

**DUAL-STACKED BURNER ASSEMBLY**

The unique dual-stacked burner design combines all of the burner parts in one assembly.

After cleaning or removing burner parts for any reason, it is extremely important that you reassemble burners correctly.

The burner cap must be seated flatly on the burner. There is a groove on the bottom of the burner cap. Adjust the burner cap until it drops into place and is seated flat on top of the burner. Failure to do this will result in a poor flame. Refer to the illustration below.

**CAUTION**

**Failure to position the burner parts correctly could cause flames or gas to escape, causing heat damage to your range, or burn between parts, resulting in poor combustion.**

**CONTROL KNOBS**

The control knobs are positioned to correspond to the burners they regulate. The knobs on the far left regulate the burners on the left side. Conversely, the knobs on the far right regulate the burners on the right side.

The precision fit of the control knobs requires the use of a nyliner insertion between the knob and bezel. When removing knobs for cleaning, place the bearing back inside the bezel for easy reinstallation of the knobs. Refer to the illustration below.

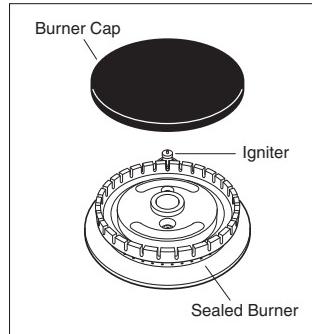
**To light a burner:** push in and turn the corresponding control knob counterclockwise to setting. You will hear a clicking sound and see the burner ignite. Once the burner is lit, continue turning the knob counterclockwise to any one of the settings – through .

**To select a simmer setting:** turn the burner knob to the setting; you will feel a stop detent in the knob rotation. Push in on the knob, continuing to turn it counterclockwise. This moves the flame to the second tier. Now, select any variation within the flame settings – through .

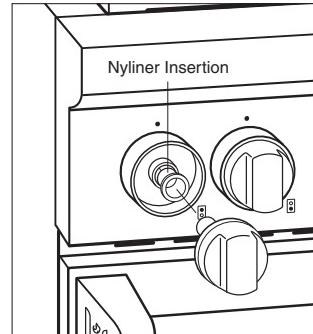
Each knob is designed to be a "push-to-turn" knob. Although this is a child-safe design, children should never be left unattended in the kitchen when the range is in use.

**CAUTION**

**Never leave pans on a setting unattended. Be particularly cautious when cooking food in fat or grease. It can become hot enough to ignite.**



Dual-stacked burner assembly.



Nyliner insertion.

**FLAME HEIGHT AND APPEARANCE**

Select a flame that is just high enough to maintain the desired cooking speed and is sized to fit the base diameter of the pan. Never extend the flame beyond the base of the pan. Smaller diameter pans should be used on the left rear burner.

**GRATE PLACEMENT**

The low-profile, cast iron grates are designed for a close fit. This enables you to move pans easily from one burner to another without having to lift the pan or have it tip over between the grates. Each grate sets securely on dimples on each corner of the burner pan.

Continuous grates are interchangeable, excluding the charbroiler grate with burner grate.

Position the porcelain-coated, cast iron grates over two burners. Rubber pads located under the grate support legs will match up with the dimples on the burner pans.

The drip pan holds as much as 600 ml of liquid spillover per two-burner pan.

**BEFORE USING YOUR RANGE**

Before using for the first time, you should clean your dual fuel range thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth. This removes any residual oil and grease left on the surface from the manufacturing process. Refer to care recommendations on pages 25–26.

**IMPORTANT NOTE:** Before using your dual fuel range, check that the surface burner caps are positioned correctly.

The optional griddle and French Top needs to go through a "burn in" period to clean oils from the bottom of these assemblies. To prevent food from sticking and to protect the surface from moisture, it is necessary to season the griddle and French Top prior to use. Refer to the following pages for specific instructions on using the optional charbroiler, griddle and French Top.

**INFRARED CHARBROILER**

This optional feature is designed with an infrared burner to give the highest quality and most efficient method of gas grilling. A radiant plate with numerous holes distributes the heat evenly over the grate. The burner becomes an orange-red color at the surface of the ceramic tile, and when it glows, it transfers an intense heat to the food. This sears the outside of the food, leaving the inside tender and juicy.

The infrared burner is designed to operate at 5.6 kW (374 g/h) at 100% full heat output.

Before using the charbroiler for the first time, place the radiant plate slots over the front deflector of the charbroiler frame. The edges of the charbroiler grate should line up on top of the assembly.

**CHARBROILER OPERATION**

**IMPORTANT NOTE:** The stainless steel cover must be removed prior to operation of the charbroiler.

- Turn the knob counterclockwise to .
- Preheat charbroiler for about 10 minutes before adding the food. The ceramic tiles will have an orange-red glow.
- To turn the charbroiler off, turn the control knob clockwise to the .

**CAUTION**

**Do not use cookware on the charbroiler grate.**

**WARNING**

**To prevent flare-ups, you must never leave the charbroiler unattended during use.**

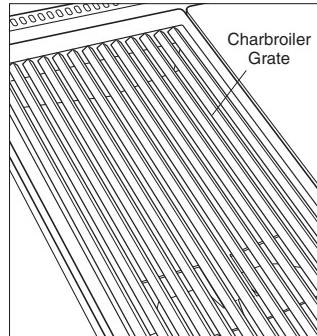
**INFRARED CHARBROILER****CHARBROILER ASSEMBLY**

Follow these steps to disassemble the charbroiler for cleaning:

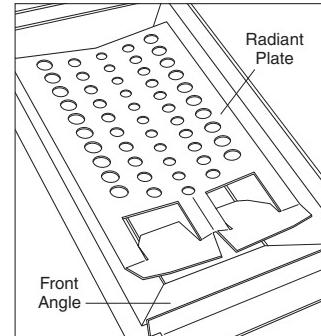
- 1) Remove the charbroiler grate. Refer to the illustration below.
- 2) Remove the radiant plate. Refer to the illustration below.
- 3) Remove the charbroiler frame.
- 4) After cleaning, put the charbroiler frame back in place.
- 5) Line up the slots in the front of the radiant plate with the front angle. The slots should fit over the front angle and sit flat on the charbroiler frame.
- 6) Reinstall the charbroiler grate.

**CAUTION**

**Be careful when assembling the components. Avoid any contact with the igniter; it is fragile and can chip or break.**



Charbroiler grate.



Charbroiler radiant plate.

**CHARBROILER CARE**

To keep the charbroiler looking its best, it is recommended that you clean it after every use.

- **Charbroiler grate** (porcelain-coated cast iron): When cool, lift off and set in the sink. Use a soft bristle brush to remove food particles from the grate. Pour very hot water over the cooked-on residue. Cover with wet dish towels and pour more hot water over it. Allow the hot, moist conditions to help loosen the residue. Remove remaining soil with a soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
- **Charbroiler frame** (stainless steel): Remove from the range. Soak in hot water and dish detergent. Wash thoroughly, scrubbing with scouring pad, if needed.
- **Igniter** (ceramic): Avoid contact with the igniter; it is fragile and can chip or break.

**IMPORTANT NOTE:** Do not use any commercial cleaners on any part of the charbroiler assembly.

**CAUTION**

**Allow the charbroiler surface to cool sufficiently before cleaning.**

**INFRARED GRIDDLE**

The infrared griddle operates at 5.6 kW (374 g/h). It is thermostatically controlled, which means once the set temperature is reached, the heat cycles to hold that temperature. To prevent food from sticking and to protect the surface from moisture, it is necessary to season the griddle prior to use. This seasoning process as well as general use will change the appearance of the griddle.

**SEASON THE GRIDDLE**

- Clean the surface with hot water and a mild detergent. Rinse and dry.
- Turn on the ventilation hood five minutes prior to using the griddle.
- The griddle needs to go through a "burn in" period. Turn the griddle on at 175°C for 30 minutes to clean oils from the bottom of the griddle. After 30 minutes, turn the griddle off and allow it to cool.
- To season, pour 5 ml of peanut or vegetable oil per single griddle in the center; spread evenly with a paper towel, avoiding the corners. Be careful not to apply too much oil. Excess oil will leave a gummy residue that will have to be removed.
- Push and turn the control knob to 175°C. Heat until you see the first signs of smoke. Turn the griddle OFF. When the griddle has cooled and is only slightly warm, wipe off any excess oil. Let the griddle cool completely.
- Repeat with another 5 ml of oil. The brown appearance will darken with use.

## INFRARED GRIDDLE

## GRIDDLE OPERATION

**IMPORTANT NOTE:** The stainless steel cover must be removed prior to operation of the griddle.

- Turn on the ventilation hood five minutes prior to using the griddle.
- To heat the griddle, push in the control knob and turn counterclockwise to the desired temperature. It is normal to hear a clicking sound. This is the electronic ignition lighting the burner. When the burner is lit, the thermostat will control the temperature.
- When the griddle is preheated, the griddle indicator light will go out. The light will cycle on and off as the thermostat requires more heat to maintain the set temperature. This will allow heat to be evenly distributed and the griddle to maintain the set temperature.
- To turn the griddle off, turn the control knob clockwise to the  position.

**CAUTION**

Be particularly cautious when cooking food high in fat. It can become hot enough to ignite.

## GRIDDLE CARE

- Using a metal spatula, scrape grease into the grease collection tray.
- When the surface has cooled, wipe it with a paper towel to remove excess grease or oil.
- Scrape the griddle clean. Pour 100 ml warm water and 5 ml griddle cleaner onto the griddle and scrape the grease into the grease collection tray. Empty the grease collection tray. Rinse the griddle with 100 ml warm water and dry with paper towels.
- Reapply a small amount of peanut or vegetable oil to the griddle with a clean cloth after each cleaning.
- Clean the grease collection tray after each use. Do not allow grease to accumulate in the tray and become a fire hazard.
- To remove the grease collection tray, gently pull the tray toward you to lift it out. Clean the tray with soapy water and a clean cloth. To replace, slide the short edge of the grease collection tray under the edge of the griddle and lower into the opening.
- Occasionally remove the seasoning, clean the griddle thoroughly and reapply. To remove, add either white vinegar and water or club soda to a slightly warm surface. Scrub with a fine wire brush or a fine-grit griddle brick. Repeat application if necessary. Be certain to apply a light coat of oil after cleaning for seasoning.

**CAUTION**

Allow the griddle surface to cool sufficiently before cleaning.

## FRENCH TOP

The 4.8 kW (291 g/h) French Top is an optional feature that provides a 559 mm cooking surface with the hottest temperature under the center plate and the lowest temperature near the edges. This design makes it possible to use several pans at once for a variety of cooking tasks. For example, fry chicken toward the center, while simmering a sauce in one corner and keeping vegetables warm in a different corner. Place the pan or pans toward the edge according to their contents and quantity. Refer to the illustrations below.

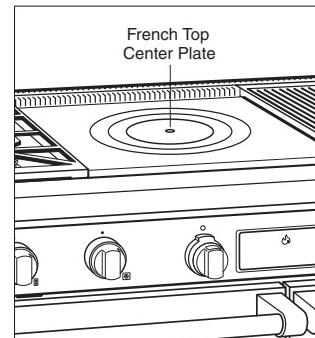
The cooking surface is made of polished cast iron that is an excellent heat conductor. The several rings allow for the solid surface to expand with the heat while remaining flat. The rings also provide thermal breaks in the cast iron that distribute the heat in a graduated intensity, hottest in the center and coolest around the edges.

To protect the cast iron surface from moisture, it is necessary to season the French Top prior to use. This seasoning process as well as general use will change the appearance of the French Top.

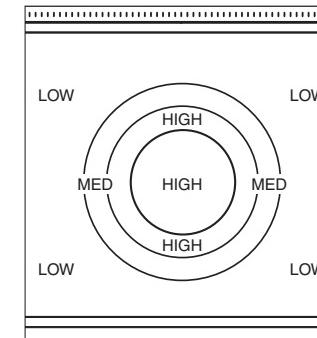
## SEASON THE FRENCH TOP

- Clean surface with detergent and warm water. Rinse and dry.
- Turn on the ventilation hood five minutes prior to using the French Top.
- The French Top needs to go through a "burn in" period. Turn on the French Top for 30 minutes to clean oils from the bottom side of the surface. After 30 minutes, turn the French Top off and allow it to cool.
- To season, spread a light coating of peanut or vegetable oil on a towel or cloth. While surface is still slightly warm, apply oil evenly until it is absorbed into the cast iron. Use oil sparingly; too much oil will smoke excessively when heated and leave a gummy coating that will have to be removed. Avoid using olive oil, it leaves a gummy residue.
- It is normal for the cast iron to darken with use to a bluish-black color.

When this seasoning technique is applied correctly, food spatters will not stain and the surface will be protected from moisture. Its appearance darkens with use, a sign that the French Top has been fully tempered and is properly seasoned. Regular maintenance will become easier.



French Top center plate.



French Top heating zones.

**FRENCH TOP****FRENCH TOP OPERATION**

**IMPORTANT NOTE:** The stainless steel cover must be removed prior to operation of the French Top.

- Turn on the ventilation hood five minutes prior to using the French Top.
- Turn the knob to . You will hear a clicking sound of the igniter lighting the burner.
- Preheat for 25 to 30 minutes before cooking on the French Top. This allows the solid cast iron plate to heat thoroughly.
- To raise or lower the cooking heat, slide the pan either toward (higher heat) or away from (lower heat) the center plate. This gives you total control over the most delicate sauces. It is not necessary to adjust the flame height.
- To turn the French Top off, turn the control knob clockwise to the position.

**FRENCH TOP COOKING TIPS**

- Always cook in pans. Do not cook food directly on the surface.
- Never remove the center plate when cooking.
- When bringing large amounts of water to a boil, it is fastest to do it on one of the regular burners.

**CAUTION**

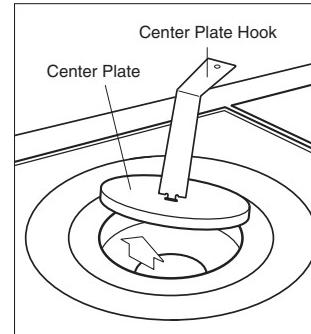
**Never leave pans on a high heat zone unattended. Be particularly cautious when cooking food in fat or grease. It can become hot enough to ignite.**

**FRENCH TOP CARE**

- It is best to maintain a seasoned surface to protect the cast iron from moisture.
- Clean entire surface after each use while it is slightly warm. Wipe the surface with a mild detergent and water. Rinse and dry.
- Maintain the French Top as you would a cast iron skillet; keep it free from moisture.
- Reapply a light coating of peanut or vegetable oil to the French Top after each use until a sheen develops.
- Periodically, it may be necessary to strip the oil and stains from the plate. Apply a small amount of white vinegar and water to the surface while it is slightly warm. Repeat until excess oil has been removed.
- The French Top burner is located below the center plate. The plate remains in place during cooking but it can be lifted off to check or service the burner. Use the center plate hook provided with your range as shown in the illustration below.

**CAUTION**

**Allow the French Top surface to cool sufficiently before cleaning.**



French Top center plate removal.

**OVEN FEATURES****CAUTION**

**DO NOT** place any cookware on oven floor or use aluminum foil or other material to line the oven floor or side walls. Failure to adhere to this notice will damage the porcelain and will void your warranty.

- **Eight cooking modes**, each dedicated to giving the best results for a specific kind of cooking. This is the ultimate in oven performance, fine-tuned for your individual cooking preferences.
- **Display window** where time and timed features of the oven are clearly visible.
- **Large, easy to see** and read graphics on the knob and control panel.
- **Large cooking cavity** increases usable oven capacity for extra-large baking pans and oversized turkeys.
- **Bake element** located beneath the oven floor makes it easy to access any spillover.
- **Unique, coaxial oven selector knob(s)** make it easy to set oven temperatures in different modes.
- **Spring/damper door hinge** system assures smooth opening and closing of the heavy door.
- **Bottom rack can be fully extended** onto the oven door guides, making it easier and safer to reach food in a hot oven.
- **A beeping sound** signals that the oven is preparing to heat as each mode is dialed on the oven selector knob.
- **Most cooking modes** have a temperature setting span of 75°C to 290°C, adjustable by 1° increments. The exception is broil, convection broil, proof feature and convection when using the dehydration feature.

**COOKING MODES AND FEATURES**

- Bake mode – page 15
- Bake stone mode – pages 15–16 (bake stone accessory required)
- Broil mode – page 16
- Roast mode – page 17
- Convection mode – page 17
- Convection bake mode – page 18
- Convection broil mode – page 18
- Convection roast mode – page 19
- Proof mode and feature – page 19
- Dehydration feature – page 20 (dehydration rack accessory required)
- Delayed start feature – page 21
- Time cook feature – page 21
- Temperature probe feature – page 22
- Sabbath feature – page 23
- Self-clean mode – pages 23–24

**OVEN OPERATION****BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**

Before using your dual fuel range for the first time, clean thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to care recommendations, pages 25–26.

Also, before using the oven(s) for the first time, set the oven(s) to at 260°C for one hour. Refer to page 19 for **convection roast mode** instructions. Allow the oven(s) to cool gradually with the door(s) closed.

This process will burn off any residual oil and grease used during the manufacturing process. A small amount of smoke and odor may be noticed during the initial break-in period. The oven door(s) can be opened after the oven(s) have cooled significantly.

The use of proper cookware is very important.

**OVEN PREHEAT**

During preheat the oven is heated in a manner unsuitable for cooking. Preheat should be used for all cooking modes except **broil** and **convection broil modes**. In order not to damage food, preheating will not occur once the oven reaches its set temperature. Increasing oven temperature during cooking will result in the oven taking a very long time to reach the new temperature.

To reach a new temperature after preheating, turn oven selector knob bezel to . Turn the bezel back to the desired cooking mode. Turn the oven selector knob to the desired preheat temperature.

**IMPORTANT NOTE:** Preheat times will be greater when the electrical supply is less than 240 V AC.

**AUTOMATIC TURN OFF**

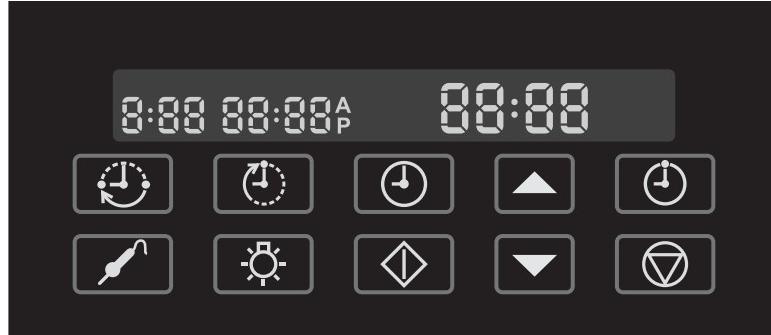
Dual fuel range oven(s) will turn off automatically after 12 hours if the dehydration or Sabbath feature is not in use.

**TIME-OF-DAY CLOCK**

Immediately after the oven is installed, set the 24 hour clock to the current time of day. It must be reset after a power failure. The clock is visible on the panel during all modes, except when timer feature is in use or when the hidden control panel is closed. Refer to the illustrations below.

**SETTING CONTROLS**

- 1) Touch  on the hidden control panel.
- 2) Touch  or  arrows to increase or decrease the time. Stop when the correct time of day is displayed in the control panel. Time will change from pm to am by passing the 12:00 mark.
- 3) Touch  or  to set the clock. Two beeps will be heard.



Control panel – single oven models.

**CHANGING CLOCK TO 12 HOURS**

- 1) Touch and hold  on hidden control panel for 5 seconds.
- 2) Touch  to change from 24 hour to 12 hour or vice versa.
- 3) Touch  or after two seconds the clock will set by default.

**OVEN TIMER**

The oven has a timer that operates independently from the oven controls. Once a time is set in hours and minutes, the countdown is seen in the display window. Only the last minute counts down in seconds. The maximum time that can be set is 9 hours and 59 minutes.

An audio signal acts as a reminder when the amount of time runs out. To stop the signal, touch .

**SETTING CONTROLS**

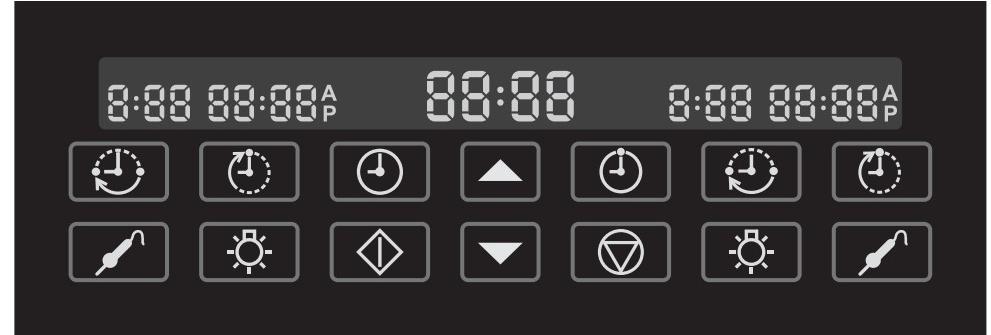
- 1) Touch  on the hidden control panel.
- 2) Touch  or  arrows to increase or decrease the desired amount of cooking time in hours and minutes.
- 3) Touch  or  to start timer. Two beeps will be heard. Oven will chime and time will flash continually when timing is complete.
- 4) When timing is complete, touch  to stop signal.
- 5) To clear any remaining time on the timer, touch  then .

**CELSIUS TO FAHRENHEIT**

The oven can be changed from Celsius (C) temperature to Fahrenheit (F) or vice versa.

**SETTING CONTROLS**

- 1) Touch and hold  on the hidden control panel for 5 seconds.
- 2) Touch  to change to °F or °C.
- 3) Touch .



Control panel – double oven models.

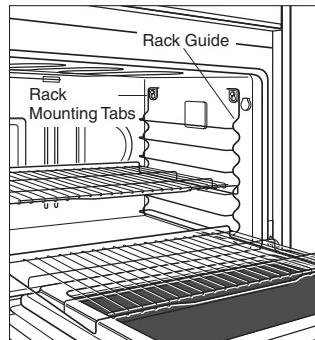
## OVEN RACKS AND RACK GUIDES

## OVEN RACK GUIDES

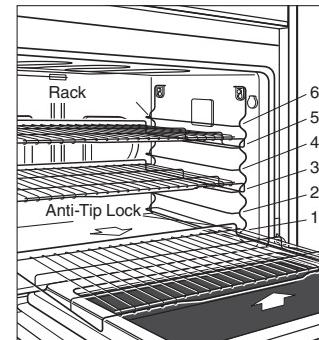
**To insert the rack guides in the oven**, locate the screws in the oven side walls. Place the rack guide mounting tabs over the screw heads and slide down until the screws are fully seated in the tabs. Refer to the illustration below.

**To remove the rack guides**, pull the rack guide straight up and then out so that the mounting tabs clear the screw heads. Remove the rack guide from the oven.

**IMPORTANT NOTE:** Remove all oven racks and rack guides before using the **self-clean mode**. They will discolor if left in the oven during this feature.



Oven rack guide removal.



Oven rack guide positions and full extension bottom rack.

## OVEN RACKS

**To insert a rack in the oven**, place the rack anti-tip lock under the side rack guide rails. Push the rack toward the back of the oven and lift up to clear the rack stops. Continue sliding the rack until it is completely inside the oven.

**To remove a rack from the oven**, pull the rack forward and lift up and out, clearing the rack stops from the side rack guide rails. Refer to the illustration below.

The bottom rack of all ovens except the 457 mm oven has a full-extension capability. With the rack in rack guide position 1, slide it into the door guides. Refer to the illustration for rack guide positions. This adds stability to the rack when using a heavy pan for large meat and poultry. With the rack fully extended, it is easier to safely reach the hot food.

## OVEN RACK ARRANGEMENT

One of the factors affecting optimum cooking results is the level of rack placement in the oven. Rack position 1 is closest to the bottom and position 6 is closest to the top.

- When using only one rack, place rack in the center of the oven.
- When using only one rack for roasting meats, place rack on rack guide position 1, 2 or 3.
- When using two or three racks, place at least one rack position between them.

## CAUTION

Use dry pot holders when handling oven racks. Racks become hot when the oven is on and hold heat after it is turned off.

**BAKE MODE**

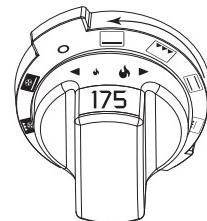
**How bake mode works:** Both the hidden bake element and the broil element are used to heat the air, and they cycle on and off to maintain temperature. This mode is best for single-rack cooking, primarily baked foods. Always use **bake mode** for your standard recipes. The temperature probe may be used in this mode.

**CAUTION**

**DO NOT place any cookware on oven floor or use aluminum foil or other material to line the oven floor or side walls. Failure to adhere to this notice will damage the porcelain and will void your warranty.**

**SETTING CONTROLS****For bake mode:**

- 1) Turn oven selector knob bezel counterclockwise to . Refer to the illustration below.
- 2) Oven temperature is preset at 175°C. Touch  on the control panel or turn the oven selector knob to the left or right to turn on the oven. Temperature can be adjusted in 1° increments.
- 3) Add food when the chime signals that the oven has reached preheat temperature.
- 4) The temperature probe may be used in this mode, follow **temperature probe feature** directions on page 22.
- 5) If the timer is set, the oven will chime when one minute is left on the timer and will chime again when cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 30 seconds.
- 6) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 7) Turn oven selector knob to  to end this mode.



Bake mode setting.

**BAKE STONE MODE**

**How bake stone mode works:** A specially designed rack and bake stone are used for this mode to assure the food quality expected from this specific form of cooking. To produce a hot oven environment necessary for baking on a ceramic stone, the heat from all elements creates the perfect "brick oven" effect. Both convection fans help circulate the air throughout the oven cavity, so even temperatures are achieved. The temperature probe may be used in this mode.

**SETTING CONTROLS****For bake stone mode:**

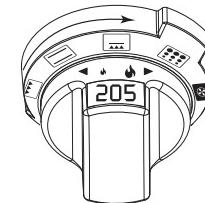
**Oven preparation:** Remove all racks from the oven. Slide the bake stone rack onto rack guide position 1 and place the bake stone on the rack with the lip hanging over front edge of rack. Preheat the oven for approximately 35 minutes when using **bake stone mode**.

- 1) Turn oven selector knob bezel counterclockwise to . Refer to the illustration below.

- 2) Oven temperature is preset at 205°C. Touch  on the control panel or turn the oven selector knob to the left or right to turn on the oven. Temperature can be adjusted in 1° increments.

To change the temperature setting from 205°C, immediately turn the oven selector knob to the right to increase the oven temperature or to the left to decrease the oven temperature. The temperature display alternates between set temperature and actual oven temperature. Temperatures below 65°C are displayed by the word "**Lo**".

- 3) Add food when the chime signals that the oven has reached preheat temperature.
- 4) The temperature probe may be used in this mode, follow **temperature probe feature** directions on page 22.
- 5) If the timer is set, the oven will chime when one minute is left on the timer, and chime again when cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 30 seconds.
- 6) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 7) Turn oven selector knob bezel to  to end this mode.
- 8) When the oven and bake stone have cooled completely, remove the bake stone and special rack.



Bake stone mode setting.

**BAKE STONE MODE****CAUTION**

**Avoid cooking foods with a high fat content on the bake stone. The porous ceramic material will absorb grease and discolor the stone. Flare-ups can occur.**

**BAKE STONE ACCESSORY**

The bake stone accessory is available from your Wolf dealer. To obtain local dealer information, visit the international section of our website, wolfappliance.com. Additional use & care information is provided with the bake stone accessory.

- **BAKESTONE30** (807143) – 762 mm oven
- **BAKESTONE36** (807142) – 914 mm oven

**BAKE STONE CARE**

Remove excessive food using a scraper. Brush off any crumbs. Allow the stone to cool completely before wiping with a wet cloth. Wet cloths on a hot surface can cause steam burns. Do not soak or immerse the bake stone in water and do not use soap or detergent. The ceramic stone could absorb the taste and transmit those flavors to the food.

Stubborn stains may occur on the bake stone. These will not impair the flavor of the food being baked.

Allow the bake stone to cool completely before removing from oven.

**IMPORTANT NOTE:** Use care in handling the bake stone. It will chip or break if dropped.

**CAUTION**

**Allow bake stone to cool completely before wiping with a wet cloth. Wet cloths on a hot surface can cause steam burns.**

**BROIL MODE**

**How broil mode works:** The top element is used to conduct an intense, radiant heat that browns one side of the food at a time.

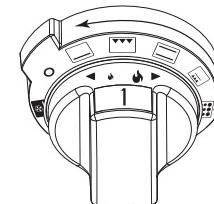
Broiled foods usually must be turned over to brown the other side and finish cooking. The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. This mode is best for meats, fish and poultry pieces up to 25 mm thick. The temperature probe cannot be used with this mode.

**SETTING CONTROLS****For broil mode:**

- 1) Place food in oven at the correct rack position. Close oven door.
- 2) Turn oven selector knob bezel counterclockwise to . Refer to the illustration below.
- 3) Oven temperature is preset at "1" for 290°C – high broil. Touch  on the control panel or turn the oven selector knob to the left or right to turn on the oven.
- 4) To change the setting, immediately turn the oven selector knob to the left to decrease the oven setting to "2" 230°C – medium broil or "3" 175°C – low broil.
- 5) If the timer is set, the oven will chime when one minute is left on the timer and will chime again when cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 30 seconds.
- 6) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 6) Turn oven selector knob bezel to  to end this mode.

**CAUTION**

**When turning food or checking doneness, open the door carefully. Smoke and steam may have accumulated. Never use heat-proof glass or pottery. They can shatter.**



**Broil mode setting.**

**ACCESSORIES**

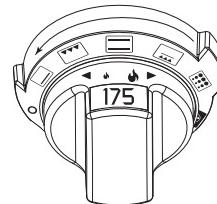
Optional accessories are available through your Wolf dealer. To obtain local dealer information, visit the international section of our website, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

**ROAST MODE**

**How roast mode works:** Both bake and broil elements are used to heat the air, and they cycle on and off to maintain temperature. This mode is designed especially for roasting less tender cuts of meat that should be covered, such as chuck roasts, lamb shanks, pot roasts and stew meat. The temperature probe may be used in this mode.

**SETTING CONTROLS****For roast mode:**

- 1) Turn oven selector knob bezel counterclockwise to .
- 2) Oven temperature is preset at 175°C. Touch  on the control panel or turn the oven selector knob to the left or right to turn on the oven. Temperature can be adjusted in 1° increments.
- To change the temperature setting from 175°C, immediately turn the oven selector knob to the right to increase the oven temperature or to the left to decrease the oven temperature. The temperature display alternates between set temperature and actual oven temperature.
- 3) Add food when the chime signals that the oven has reached preheat temperature.
- 4) The temperature probe may be used in this mode, follow **temperature probe feature** directions on page 22.
- 5) If the timer is set, the oven will chime when one minute is left on the timer and will chime again when cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 30 seconds.
- 6) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 7) Turn oven selector knob bezel to  to end this mode.



Roast mode setting.

**CONVECTION MODE**

**How convection mode works:** Dual convection fans, each with a heating element, operate from the back of the oven to move the heated air throughout the entire oven cavity. The 457 mm oven has a single convection fan. Uniform air movement makes it possible to multi-level rack cook in this mode. The heat is cycled on and off to maintain the temperature, resulting in evenly browned food. The temperature probe may be used in this mode.

The convection area of the oven dial is shown in black on the oven selector knob bezel.

**SETTING CONTROLS****For convection mode:**

- 1) Turn oven selector knob bezel clockwise to . Refer to the illustration below.
- 2) Oven temperature is preset at 165°C. Touch  on the control panel or turn the oven selector knob to the left or right to turn on the oven. Temperature can be adjusted in 1° increments.
- To change the temperature setting from 165°C, immediately turn the oven selector knob to the right to increase the oven temperature or to the left to decrease the oven temperature. The temperature display alternates between set temperature and actual oven temperature.
- 3) Add food when the chime signals that the oven has reached preheat temperature.
- 4) The temperature probe may be used in this mode, follow **temperature probe feature** directions on page 22.
- 5) If the timer is set, the oven will chime when one minute is left on the timer and will chime again when cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 30 seconds.
- 6) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 7) Turn oven selector knob bezel to  to end this mode.



Convection mode setting.

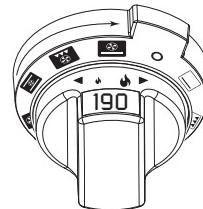
**CONVECTION BAKE MODE**

**How convection bake mode works:** This mode combines heat from two convection elements with some heat from the bake element that is located beneath the oven floor. Two convection fans circulate this heat within the oven cavity. The 457 mm oven has a single convection element and fan. The added heat source from the bottom of the oven makes this mode ideal for pie baking. The temperature probe may be used in this mode.

The convection area of the oven dial is shown in black on the oven selector knob bezel.

**SETTING CONTROLS****For convection bake mode:**

- 1) Turn oven selector knob bezel clockwise to . Refer to the illustration below.
- 2) Oven temperature is preset at 190°C. Touch  on the control panel or turn the oven selector knob to the left or right to turn on the oven. Temperature can be adjusted in 1° increments.
- To change the temperature setting from 190°C, immediately turn the oven selector knob to the right to increase the oven temperature or to the left to decrease the oven temperature. The temperature display alternates between set temperature and actual oven temperature.
- 3) Add food when the chime signals that the oven has reached preheat temperature.
- 4) The temperature probe may be used in this mode, follow **temperature probe feature** directions on page 22.
- 5) If the timer is set, the oven will chime when one minute is left on the timer and will chime again when cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 30 seconds.
- 6) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 7) Turn oven selector knob bezel to  to end this mode.



Convection bake mode setting.

**CONVECTION BROIL MODE**

**How convection broil mode works:** Intense radiant heat from the top element browns and sears the surface of the food while both convection fans circulate hot air around the food. The 457 mm oven has a single convection fan. This mode shortens broiling times for thicker cuts of meat, fish and poultry. The heat of the broiler browns the exterior, while the convection fans keep the interior moist and juicy. The temperature probe cannot be used with this mode.

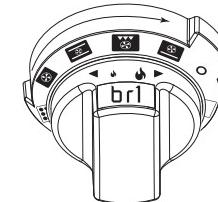
The convection area of the oven dial is shown in black on the oven selector knob bezel.

**SETTING CONTROLS****For convection broil mode:**

- 1) Place food in oven at the correct rack position. Close oven door.
- 2) Turn oven selector knob bezel clockwise to . Refer to the illustration below.
- 3) Oven temperature is preset at "br1" for 290°C–high convection broil. Touch  on the control panel or turn the oven selector knob to the left or right to turn on the oven. To change the setting, immediately turn the oven selector knob to the left to decrease the oven setting to "br2" 230°C–medium convection broil or "br3" 175°C–low convection broil.
- 4) If the timer is set, the oven will chime when one minute is left on the timer and will chime again when cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 30 seconds.
- 5) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 6) Turn oven selector knob bezel to  to end this mode.

**CAUTION**

When turning food or checking doneness, open the door carefully. Smoke and steam may have accumulated. Never use heat-proof glass or pottery. They can shatter.



Convection broil mode setting.

**CONVECTION ROAST MODE**

**How convection roast mode works:** Heat from both convection fans, with additional heat from the broil element, intensifies the convective and radiant heating in this mode. In the 457 mm oven, the single convection fan works with the top heat. This combination gently browns the exterior and seals in juices, making it perfect for roasting tender cuts of beef, lamb, pork and poultry. The temperature probe may be used in this mode.

The convection area of the oven dial is shown in black on the oven selector knob bezel.

**SETTING CONTROLS****For convection roast mode:**

- 1) Turn oven selector knob bezel clockwise to .
- 2) Oven temperature is preset at 165°C. Touch  on the control panel or turn the oven selector knob to the left or right to turn on the oven.
- To change the temperature setting from 165°C, immediately turn the oven selector knob to the right to increase the oven temperature or to the left to decrease the oven temperature. The temperature display alternates between set temperature and actual oven temperature.
- 3) Add food when the chime signals that the oven has reached preheat temperature.
- 4) The temperature probe may be used in this mode, follow **temperature probe feature** directions on page 22.
- 5) If the timer is set, the oven will chime when one minute is left on the timer and will chime again when cooking time is finished. If the timer is not cleared, it will continue to chime every 30 seconds.
- 6) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 7) Turn oven selector knob bezel to  to end this mode.



Convection roast mode setting.

**PROOF MODE AND FEATURE**

There is a **proof mode** on the oven selector knob bezel on the 457 mm oven. Both the 762 mm and 914 mm ovens have a **proof feature** that can be initiated through **bake mode**.

**How proof mode and feature work:** A combination of broil, convection and bake elements are used to heat and balance the air to maintain temperature. This feature is ideal for proofing, or rising bread dough.

**CAUTION**

**DO NOT place any cookware on oven floor or use aluminum foil or other material to line the oven floor or side walls. Failure to adhere to this notice will damage the porcelain and will void your warranty.**

**SETTING CONTROLS****For proof mode – 457 mm oven:**

- 1) Place dough in oven-safe dish in oven.
- 2) Turn oven selector knob bezel to . Oven temperature is preset at 30°C. Touch  on the control panel or turn the oven selector knob to the left or right to turn on the oven.
- To change the temperature setting from 30°C, immediately turn the oven selector knob to the right to increase the oven temperature. The temperature display alternates between set oven temperature and "PrF."
- 3) Remove food when proofing is complete.
- 4) Turn oven selector knob bezel to  to end this mode.

**For proof feature – 762 mm and 914 mm ovens:**

- 1) Place dough in oven-safe dish in oven.
- 2) Turn oven selector knob bezel counterclockwise to .
- 3) Hold oven selector knob to the left until "PrF" is displayed in the knob. This is past 75°C.
- 4) Release the knob. The oven is now set at 75°C **bake mode**.
- 5) Quickly turn the knob to the left to enter **proof feature**. Oven temperature is preset at 30°C. To change the temperature setting from 30°C, immediately turn the oven selector knob to the right to increase the oven temperature.
- 6) Touch  on the hidden control panel or after two seconds the oven will turn on by default. The temperature display alternates between set oven temperature and "PrF."
- 7) Remove food when proofing is complete.
- 8) Turn oven selector knob bezel to  to end this feature.

**DEHYDRATION FEATURE**

**How dehydration feature works:** This feature allows for slowly drying out food for preservation and other cooking uses.

Use the **convection mode** for this feature. The Wolf accessory dehydration racks (not included with the range) are required for this feature. This feature is suitable for drying a variety of fruits, vegetables, herbs and meat strips.

**CAUTION**

Foods must be dried to below .60 water activity or dry to the touch to be safely stored with no danger of mold, yeasts or bacteria growing. When in doubt, dehydrate for the maximum time specified.

**SETTING CONTROLS****For dehydration feature:**

- 1) Place food in oven on dehydration racks.
- 2) Place block supplied with accessory package in proper position to keep oven door open. Refer to instructions provided with the accessory kit.
- 3) Turn oven selector knob bezel clockwise to .
- 4) Hold the oven selector knob to the left until "dEH" is displayed in the knob. This is at 75°C.
- 5) Release the knob.
- 6) Quickly turn the oven selector knob to the left and release. Oven temperature is preset to 60°C.
- To change the setting, immediately turn the oven selector knob to the right to increase the oven temperature and to the left to decrease the oven temperature. The temperature display alternates between set oven temperature and "dEH." Dehydration temperature is usually 45°C-70°C.
- 7) Leave food in the oven until completely dry to the touch.
- 8) Remove food from racks before completely cool for easy removal. If excessive sticking occurs, place dehydration trays back in the oven to warm slightly for easier removal.
- 9) Turn oven selector knob bezel to  to end this feature.

**DEHYDRATION RACK ACCESSORY**

Dehydration racks are available from your Wolf dealer. To obtain local dealer information, visit the international section of our website, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com). Additional instructions are provided with the dehydration rack accessory.

- **DEHY/DF-18** (804893) – 457 mm oven
- **DEHY/DF-30** (804683) – 762 mm oven
- **DEHY/DF-36** (804894) – 914 mm oven

**ACCESSORIES**

Optional accessories are available through your Wolf dealer. To obtain local dealer information, visit the international section of our website, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

**DELAYED START FEATURE**

**How delayed start feature works:** This feature controls the automatic timing of the oven's **ON** and **OFF** function. Set a mode to start later in the day and turn off when the cooking is complete or set it to turn off at a preset time. Use in combination with any cooking mode except **broil**, **convection broil** and **bake stone**.

**FOOD SAFETY GUIDELINES****WARNING**

**Food safety is important. Adhere to the following guidelines to avoid potential illness or spoilage of food:**

- Perishable food should not be left out more than 2 hours at room temperature; 1 hour when the temperature is above 30°C. For more information, see [www.usda.com](http://www.usda.com).
- Avoid using foods that will spoil before the cooking cycle begins. These include eggs, dairy products, cream soups, cooked and uncooked meats, poultry and fish.
- If cooking will not begin immediately, place only very cold or frozen food into the oven.

**SETTING CONTROLS**

**For delayed start feature – to start cooking later and automatically turn off heat when finished:**

- 1) Add food to the oven directly from the refrigerator.
- 2) Turn oven selector knob bezel to the desired mode on the bezel.
- 3) Open hidden control panel by pressing in on the flame symbol on the front of the panel.
- 4) Press  on the control panel or turn the oven selector knob to the left or right. Adjust temperature as required.
- 5) Touch . Use the  or  arrows on the hidden control panel to indicate the desired end time. **COOK TIME** will automatically be filled in.
- 6) Touch . If **COOK TIME** is not correct, use the  or  arrows on the hidden control panel to indicate the desired amount of cooking time.
- 7) Touch . The display appears as if the oven is on. One chime will ring before the last minute of cooking time. Three chimes that repeat every 30 seconds signal the end of cooking time.
- 8) The oven will turn itself off.
- 9) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 10) Turn oven selector knob bezel to  to end this feature.

**TIME COOK FEATURE****SETTING CONTROLS**

**For time cook feature – to start cooking now, then automatically turn off heat when finished:**

- 1) Turn oven selector knob bezel to the desired mode on the bezel.
- 2) Open hidden control panel by pressing in on the flame symbol on the front of the panel.
- 3) Press  on the control panel or turn the oven selector knob to the left or right. Adjust temperature as required.
- 4) Touch . Use the  or  arrows on the hidden control panel to increase or decrease the desired end time. **COOK TIME** will automatically be filled in.
- 5) Touch . One chime will ring before the last minute of cooking time. Three chimes that repeat every 30 seconds signal the end of cooking time.
- 6) The oven will turn itself off.
- 7) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 8) Turn oven selector knob bezel to  to end this feature.
- 9) To stop timer before complete, touch  then .

**TEMPERATURE PROBE FEATURE**

**How temperature probe feature works:** The probe measures doneness by measuring the internal temperature of food without opening the oven door. It is a convenient and accurate way to achieve the perfect doneness regardless of the type, cut or weight of the food. Calculating a total cooking time by weight is no longer necessary using this feature. Use with all modes except **broil** and **convection broil modes**.

**CAUTION**

Only use the temperature probe recommended for this oven.

**SETTING CONTROLS****For temperature probe feature with meats:**

- 1) Preheat oven to desired oven temperature in desired mode.
- 2) Place meat on a rack in the roasting pan. Insert the probe sensor into the thickest part of the meat.
- 3) When the oven signals that preheat is completed, use a dry pot holder to lift the probe sensor cover. Slide the probe connector into the receptacle on the wall of the oven until it snaps into place. Close the oven door.
- 4) PROBE will be illuminated on the hidden control panel. The probe temperature is preset at 70°C.
- 5) Touch  on the hidden control panel or after two seconds the oven will turn on by default.
- 6) When the desired internal temperature has been reached, the oven will chime. Recheck the internal temperature by removing and then reinserting the probe into the meat.
- 7) Remove probe and food.
- 8) Turn oven selector knob bezel to  to end this feature.

**SETTING CONTROLS****For temperature probe feature with breads:**

- 1) Preheat oven to desired oven temperature in **bake** or **bake stone** modes.
- 2) Place bread on bake stone or in oven in bread pans.
- 3) Bake 10 minutes at desired oven temperature.
- 4) Insert probe sensor into the thickest part of the bread.
- 5) Using a dry pot holder, lift the probe sensor cover. Slide the probe connector into the receptacle on the wall of the oven until it snaps into place. Close the oven door.
- 6) The probe temperature is preset at 70°C.

To change the desired final probe temperature setting from 70°C, immediately turn the oven selector knob to the right to increase the probe temperature or to the left to decrease the probe temperature. Breads are baked to an internal temperature of 90°C to 100°C.

- 7) Touch  on the hidden control panel or after two seconds the oven will turn on by default.

Once the probe set point has been programmed, the oven knob display will alternate between the oven set point and actual probe temperature. To alternate between the probe set point and actual probe temperature, press . The word "Lo" will appear until the internal temperature reaches 20°C. Then the display alternates between the probe set point and the actual probe temperature.

- 8) When the desired internal temperature has been reached, the oven will chime. Remove probe and food.
- 9) Turn oven selector knob bezel to  to end this feature.

**CAUTION**

Probe and probe sensor cover become very hot. Handle with a dry pot holder.

**SABBATH FEATURE****Star-K Certified**

**How the Sabbath feature works:** This mode allows for baking or keeping food warm while still adhering to the "no work" requirements on religious Sabbath days.

**How time bake in Sabbath feature works:** This feature allows for baking food in the oven on the Sabbath and then the oven automatically turns itself off when finished. No sound will be heard when finished; only the electronic control panel display will flash. Use this feature only in the **bake** and **roast modes**.

On holidays, temperatures may be adjusted but the display will remain unchanged.

**SETTING CONTROLS****For Sabbath feature:**

- 1) Turn oven selector knob bezel to either or . Change the preset temperature if needed.
- 2) Touch to turn oven lights on or off.
- 3) Touch and hold on hidden control panel for 5 seconds.
- 4) Turn oven selector knob to to end this feature. Oven remains on until this mode is cancelled.

**SETTING CONTROLS****For time bake in Sabbath feature:**

- 1) Add food to the oven.
- 2) Turn oven selector knob bezel to either or . Change the preset temperature if needed.
- 3) Open hidden control panel by pressing in on the flame symbol on the front of the panel.
- 4) Touch . Use the or arrows on the hidden control panel to increase the desired end time.
- 5) Touch . Use the or arrows on the hidden control panel to increase or decrease the desired amount of cooking time.
- 6) Touch and hold on hidden control panel for 5 seconds. "SAb" will be displayed in the oven selector knob. No sound will be heard; only the display will flash.
- 7) The oven will turn itself off.
- 8) Remove food. Always use dry pot holders when removing hot pans from the oven.
- 9) Turn oven selector knob bezel to to end this feature.

**CHANGING OVEN TEMPERATURE**

**To raise oven temperature during Sabbath feature:** Turn oven selector knob bezel to the right and release; each twist raises the temperature 10 degrees. The oven temperature will rise randomly after user is finished setting the new temperature. There will be no clicking, lights or signs of the oven change.

**To lower oven temperature during Sabbath feature:** Turn oven selector knob bezel to the left and release; each twist lowers the temperature 10 degrees. The oven temperature will rise randomly after user is finished setting the new temperature. There will be no clicking, lights or other signs of the oven change.

Turn the oven selector knob to to end this feature. The oven remains on until this mode is cancelled.

**SELF-CLEAN MODE**

**How self-clean mode works:** The oven is heated in graduated steps to a preset high temperature. During this process, food soil is burned off, leaving some white ash residue. Set in combination with **delayed start feature**, cleaning the oven can be programmed to start and stop while you sleep. Refer to **delayed start feature** on page 21.

For safety purposes, the door automatically locks during cleaning and unlocks when the cavity has cooled completely. Should you change your mind and stop the mode after beginning **self-clean mode**, the door will still remain locked until the temperature inside has cooled to below 150°C.

**IMPORTANT NOTE:** Remove all oven racks and rack guides before using the **self-clean mode**. They will discolor if left in the oven during this feature. Refer to oven racks and rack guides on page 14.

When hand cleaning a spot, use only mild abrasive cleaners or plastic scrubbers.

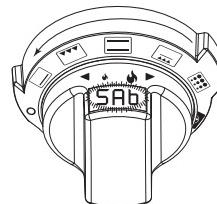
**IMPORTANT NOTE:** Do not allow food with high sugar or acid content, such as fruit juice, milk and tomatoes, to remain on the porcelain enamel surface. Wipe up immediately with a dry towel. Failure to do so may cause a permanent dull spot.

**IMPORTANT NOTE:** Never use oven cleaners. They are not necessary with **self-clean mode**.

**IMPORTANT NOTE:** For ranges with two ovens, only one oven may be in **self-clean mode** at a time and the other oven cannot be used for cooking. If the user tries to use the opposite oven while an oven is in **self-clean mode**, the word "OPP" will be displayed in the oven selector knob.

**WARNING**

During self-clean mode, exterior surfaces may get hotter than usual, therefore, children should be kept away.



Sabbath feature setting.

**SELF-CLEAN MODE****CAUTION**

**Do not use any commercial oven cleaners or oven liner protective coatings on or around any part of the oven.**

**CAUTION**

**The oven gasket is important for a good seal. Do not hand clean, rub, puncture or remove.**

**CAUTION**

**Never wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge. It may cause chipping or crazing (tiny hairlike lines).**

**CAUTION**

**Excess spillage in the oven must be removed before cleaning. Do not leave any utensils in the oven during cleaning. Remove oven racks and rack guides prior to self cleaning.**

**SETTING CONTROLS****For self-clean mode:**

- 1) Open hidden control panel by pressing in on the flame symbol on the front of the panel.
- 2) Remove all oven racks and rack guides before using **self-clean mode**.
- 3) Turn oven selector knob bezel to . The oven will automatically be set to self-clean for 4 hours. The oven will self-clean for 3 hours and cool down for 1 hour.
- 4) Touch  on the hidden control panel or turn the oven selector knob bezel in either direction until "cln" is displayed in the knob to start **self-clean mode**. The oven door will lock and remain locked until the end of the mode or until the temperature has cooled to 150°C.
- 5) Turn oven selector knob bezel to  to end this mode.

**Self-clean mode for light cleaning:**

For light cleaning, **self-clean mode** can be set for 3 hours. To lower self-cleaning time:

- 1) Turn oven selector knob bezel to .
- 2) Touch  and hold the  arrow until 3:00 is displayed.
- 3) Touch  twice to begin clean cycle.
- 4) To stop the clean cycle, turn bezel to the  position. The door will remain locked until the oven reaches a safe temperature.

**OVEN LIGHT BULB REPLACEMENT****WARNING**

**Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**

**IMPORTANT NOTE:** Allow the oven to cool sufficiently before replacing the light bulb.

The oven uses a 40-watt halogen light bulb.

**To remove the oven light bulb,** remove the oven rack guides as described on page 14. Place a hot pad against the oven wall. Using a flat-head screwdriver, press the screwdriver against the hot pad and under the edge of the light cover. Be careful not to scratch the porcelain oven interior. Twisting the screwdriver, gently pry the edge of the light cover up away from the wall and remove. Use a paper towel to handle the light bulb and remove it from the socket.

**To replace the oven light bulb,** avoid direct contact with the replacement bulb. Use a paper towel to handle the new light bulb to keep oil on fingers from touching the bulb. Failure to do this will cause the bulb to burn out at first use. Insert the light bulb prongs into the socket until it snaps into place. Replace the light cover and oven rack guides. Turn on electrical power and reset the time-of-day clock.

**CLEANING THE RANGE****EXTERIOR CLEANING**

**Cleaning the classic stainless steel exterior finish:** Use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft, lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth, followed with a dry microfiber cloth. All work should follow the grain direction of the finish. Better results are obtained by keeping the cloth in continuous contact with the metal.

Refer to care recommendations on the following pages for cleaning specific components of the dual fuel range.

**RANGE CLEANING TIPS**

- Wait until surfaces are cool before cleaning.
- For best results, wipe up spills and splatters as they occur and immediately after the range has cooled. If splatters are allowed to cook on, they may permanently damage or stain the finish.
- If in doubt about using one of your cleaners, check the label. To check if it is safe to use on your range, try a small amount on an inconspicuous area using very light pressure.
- Use caution when spraying cleaners. Some contain caustic ingredients that can damage adjacent parts and finishes. Protect the adjacent parts by masking them off so that the overspray is contained to the finish being cleaned.
- Do not spray cleaners on electrical controls, igniters, wires or knob valve stems.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**CARE RECOMMENDATIONS**

COMPONENT	CARE RECOMMENDATION
<b>Burner Pan</b> <b>Porcelain enamel</b>	<p><b>Caution! Do not use abrasive cleaners; they will permanently scratch the surface.</b></p> <p>Resistant to most stains, but not totally impervious to damage. Salt and some cooking liquids may pit and stain the surface. Always remove these spills immediately.</p> <p><b>General care:</b> Use a clean cloth or sponge; wipe with warm water and a mild dish detergent. Rinse and dry immediately.</p> <p><b>Spray degreasers:</b> Spray on a cloth and wipe surface to remove fingerprints and greasy spatters. Buff dry immediately to avoid streaking.</p> <p><b>Protective polish:</b> Apply to surface to maintain luster and protect from food stains.</p> <p><b>Hard water stains:</b> Use white vinegar and water.</p>
<b>Burner Cap</b> <b>Matte-finish porcelain enamel</b>	<p><b>General care:</b> Cool first. Remove grate. Wash caps in warm water and liquid detergent or mild abrasive cleaners. Foods high in acid or sugar content, such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling, may pit or craze the surface. Remove as soon as possible before heating again.</p>
<b>Burner Grates</b> <b>Porcelain-coated cast iron</b>	<p>Remove from the range and place on a flat surface near the sink to clean.</p> <p><b>Nonabrasive cleaners:</b> Hot water and liquid detergent, paste of baking soda and water, plastic pad or sponge.</p> <p><b>Mild abrasive and abrasive cleaners:</b> Use sparingly.</p>
<b>Control Knobs</b> <b>Oven Selector Knob</b> <b>Bezels</b> <b>Powder-coated die cast zinc</b>	<p>To remove the knobs, pull the knobs forward off the valve stem (see page 7 on nylon bearing).</p> <p><b>General care:</b> Wipe each knob with damp cloth and mild soap and water; rinse and dry. Never soak in water or use abrasive cleaners; they will scratch the finish and may remove the markings. Do not place in dishwasher.</p> <p>Hand wash all decorative components of your range. This includes the knobs, bezels, grates and burner caps. A dishwasher should not be used to clean any of these components.</p>
<b>Spark Igniters</b> <b>Ceramic</b>	Keep dry; never spray water or cleaner directly on the igniter. When cleaning around the surface burner, be careful that the cloth does not catch on the igniter and damage it.
<b>Range Exterior and Riser</b> <b>Classic stainless steel</b>	<p><b>Do not use abrasive cleaners; they will permanently scratch the surface.</b></p> <p>Resistant to most stains, but not totally impervious to damage. Salt and some cooking liquids may pit and stain the surface. Always remove these spills immediately.</p> <p><b>General care:</b> Use a clean cloth or sponge; wipe with warm water and a mild dish detergent. Rinse and dry immediately.</p> <p><b>Exterior cleaning:</b> Use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft, lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth, followed with a dry microfiber cloth. All work should follow the grain direction of the finish. Best results are obtained by keeping the cloth in continuous contact with the metal.</p> <p><b>Hard water stains:</b> Use white vinegar and water.</p>

**CARE RECOMMENDATIONS**

COMPONENT	CARE RECOMMENDATION
<b>Control Panel</b> Stainless steel	Use spray cleaners to remove fingerprints and food soils. Spray first on a cloth before wiping panel. <b>Do not spray directly on panel or around valve stems or knobs.</b>
<b>Oven Gasket</b> Fiberglass netting/stainless steel wire	Do not hand clean, rub, puncture or remove the oven gasket; this may compromise the tight door seal.
<b>Broiler Pan</b> Glossy-finish porcelain enamel	<b>Top:</b> While slightly warm, place in sink. Lay dish towels on top; pour very hot water on towels; allow steam to soften cooked-on residue. Clean with hot water and a mild detergent. Rinse and dry. <b>Bottom:</b> Pour grease into disposable can. When cool, wash in hot water and a mild detergent. Rinse and dry.
<b>Oven Cavity and Interior Door</b> Porcelain enamel	<b>Never wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge; it may cause chipping or crazing (tiny hairlike cracks).</b> Resistant to most stains, but not totally impervious to damage. Salt and some cooking liquids may pit and stain the surface. Always remove these spills immediately. <b>General care:</b> When cool, clean splatters and spills immediately. Do not allow food with a high sugar or acid content, such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling, to remain on any porcelain enamel surface. Failure to remove these foods may cause a permanent dull spot. <b>Mild abrasive and abrasive cleaners:</b> Use sparingly. <b>Self-clean mode</b> can be used.
<b>Oven Door Window</b> Heat-tempered glass	When window is cool, spray glass cleaner on cloth to clean window.
<b>Oven Light Cover</b> Heat-tempered glass	When oven is cool, turn light cover counterclockwise and remove. Wash with mild abrasive cleaner. Rinse and dry thoroughly. Replace cover over bulb and turn clockwise to fasten. A 40-watt halogen oven light bulb replaces the existing bulb.
<b>Rack and Rack Guides</b> Nickel-plated steel	Before using the <b>self-clean mode</b> , remove oven racks and rack guides. They will discolor if left in the oven during this feature. Clean with a mild abrasive cleaner.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
<b>Burner flame does not burn evenly.</b>	Align the burner cap of the stacked, sealed burner assembly as described on page 7.
<b>Food boils or burns in one area of the pan more than other areas.</b>	Pan is not centered above the burner. Pan material does not conduct heat evenly. Base of pan is warped and does not rest flat on the grate, or handle of pan is too heavy and tips pan toward handle.
<b>Burner fails to ignite.</b>	Ceramic igniter is damp from a spillover or spray cleaner. Allow ceramic to dry out completely. Burner cap ports are blocked. Use a straightened, metal paper clip to open the blockage. If a GFCI circuit is used, check to see if it has been tripped.
<b>Burners extinguish themselves when using more than one large roaster or griddle simultaneously.</b>	Good gas combustion requires the correct amount of airflow to maintain the flame. Using two oversized pans simultaneously restricts air movement.
<b>Food boils over the pan and into the burner drip pan.</b>	Heat setting is too high or pan size is too small for its contents.
<b>Water does not come to a boil fast enough.</b>	Water temperature is colder than usual. Cover pan for most efficient use of the high setting. Diameter of pan is too large or base of pan is warped.
<b>Food cooks too slowly when sautéing.</b>	Too much food is added at one time; reduce amount of food and sauté in batches. Size of food pieces is too large or temperature of food is colder than usual. Pan does not conduct heat evenly.
<b>Simmer setting does not maintain constant surface temperature.</b>	Delicate foods may need a lower simmer setting so that scorching does not occur.
<b>Exterior browning is uneven.</b>	Pan is too large for good heat circulation or too many pans on a rack.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
Oven temperature is too hot.	<p>Food cooked in glass, glass ceramic or dark metal holds more heat than shiny metal pans.</p> <p>Baking pan is too large for the recipe.</p> <p>Change rack level or cooking mode.</p> <p>Oven temperature setting is too high for the recipe.</p>
Excessive smoke when broiling.	<p>Using pan other than two-piece broiler pan.</p> <p>Failure to trim off extra fat.</p> <p>Lower rack level or shorten time.</p>
Oven temperature is not hot enough.	<p>Oven is not fully preheated.</p> <p>Door is opened too often or left open.</p> <p>Food is wrapped in foil; check mode for tips that give best results.</p> <p>Pan is too small for the amount of food in it.</p>
Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.	Warm air exhaust is a normal oven function, needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature.
PROBE flashes in the display when using probe feature.	<p>Touch oven off.</p> <p>Push probe into probe receptacle completely until it snaps into place.</p> <p>Reset oven temperature and probe temperature.</p>
Griddle or French Top continue to click.	When the thermostat is turned on, the red light illuminates and the gas solenoid opens. You will hear a series of sparks as it checks for the presence of a flame. If the igniter does not detect a flame, the solenoid shuts off and there will be a delay before attempting to reignite. This will reoccur 3 times and if it fails after the third time, it will shut down shortly to allow non-combusted gas to dissipate before attempting to reignite.

**SERVICE INFORMATION**

When requesting information, literature, replacement parts or service, always refer to the model and serial number of your dual fuel range. This information is found on the product rating plate located under the control panel. Refer to the illustration on page 6. Record the rating plate information below for future reference.

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Installation Date \_\_\_\_\_

Wolf Dealer and Phone  
\_\_\_\_\_

**BEFORE CALLING FOR SERVICE**

Before calling your Wolf dealer, refer to the troubleshooting guide on pages 27–28. Check the household fuse or circuit breaker to see if it has been blown or tripped and that the electrical connection to the appliance has not been disconnected. A power outage may also have caused a disruption in service.

**PRODUCT REGISTRATION**

Register your new Wolf product today so that we may ensure your satisfaction. You may register online at [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

The model and serial numbers of your appliance are printed on the enclosed Wolf product registration card. If you provide us with your e-mail address, we will send you exciting new product updates and recipes as they become available, along with information on special events.

**CONTACT INFORMATION**

**Website:**  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)

The information and images in this book are the copyright property of Wolf Appliance, Inc., an affiliate of Sub-Zero, Inc. Neither this book nor any information or images contained herein may be copied or used in whole or in part without the express written permission of Wolf Appliance, Inc., an affiliate of Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. all rights reserved.



## INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página web:  
wolfappliance.com

## GRACIAS

La compra de una cocina mixta de Wolf confirma la importancia que usted da a la calidad y al rendimiento de su equipo de cocina. Entendemos esta importancia y hemos diseñado y creado la cocina mixta con materiales y mano de obra de primera calidad para proporcionarle un servicio seguro y eficaz durante muchos años.

Sabemos que está deseando empezar a cocinar pero, antes de hacerlo, debe leer esta guía de uso y mantenimiento. Tanto si es un cocinero novato como si es un chef experto, le resultará útil familiarizarse con las prácticas de seguridad, las funciones, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento de la cocina mixta de Wolf.

Apreciamos que haya decidido comprar un producto de Wolf Appliance y agradecemos cualquier sugerencia o comentario que desee realizar.

**NOTA IMPORTANTE:** compruebe la placa de datos del aparato, situada debajo del panel de control, para comprobar el tipo de gas. Si este aparato no se corresponde con el tipo de gas del que dispone, póngase en contacto con su distribuidor de Wolf.

## ADVERTENCIA

**Si no sigue exactamente las instrucciones que se proporcionan en esta guía, es posible que se produzca un incendio o una explosión lo cual puede provocar daños en la propiedad, heridas graves o incluso la muerte.**

Cuando lea esta guía de uso y mantenimiento deberá prestar especial atención cuando aparezcan los símbolos de PRECAUCIÓN y ADVERTENCIA. Esta información es importante para utilizar de forma segura y eficaz el equipo de Wolf.

## PRECAUCIÓN

Indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños secundarios al producto si no se siguen las instrucciones.

## ADVERTENCIA

Indica peligro de que se produzcan heridas personales graves o incluso puede provocar la muerte si no se siguen las precauciones especificadas.

Además, esta guía de uso y mantenimiento puede incluir una NOTA IMPORTANTE para resaltar información especialmente importante.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### ADVERTENCIA

Es posible que un niño o un adulto vuelque la unidad y resulte muerto.

Compruebe que el dispositivo antivuelco está instalado y fijado correctamente.

Consulte las siguientes ilustraciones para saber cómo verificar que el dispositivo se ha instalado adecuadamente.

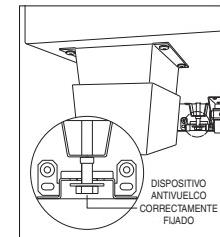
Al mover la unidad, asegúrese de que el dispositivo antivuelco está fijado correctamente. Consulte las siguientes ilustraciones para saber cómo verificar que el dispositivo se ha instalado adecuadamente.

No ponga en funcionamiento la unidad sin haber colocado el dispositivo antivuelco.

Si no se siguen estas instrucciones, podría causar graves quemaduras o incluso la muerte de niños o adultos.



Ubicación del dispositivo antivuelco.



Dispositivo antivuelco correctamente fijado.

### ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, no mueva este aparato mientras esté caliente. Este aparato está equipado con ruedas para facilitar su movimiento. Para reducir el riesgo de lesiones causadas por la inclinación del electrodoméstico, compruebe su instalación en el dispositivo antivuelco suministrado, y bloquee las ruedas una vez que el aparato vuelve a estar instalado en su posición original.

### NOTA IMPORTANTE:

- Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluyendo niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les controle o enseñe cómo utilizarlo.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado, por un centro de asistencia técnica o por el proveedor de gas.
- No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de este o de otros aparatos.
- Se recomienda utilizar una campana extractora con la cocina mixta de Wolf.

### QUÉ SE DEBE HACER SI HUELE A GAS:

- No encienda ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice ningún teléfono dentro del edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones que el proveedor de gas le proporcione.
- Si no le es posible ponerse en contacto con el proveedor de gas, llame a los bomberos.

### PRECAUCIÓN

**NO coloque ningún utensilio de cocina sobre la superficie del horno, ni utilice papel de aluminio u otro material para forrar la superficie o las paredes del horno. Si no sigue esta advertencia, la porcelana del horno se dañará y la garantía quedará anulada.**

# PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES DE **SEGURIDAD**

## LA COCINA

- **NOTA IMPORTANTE:** lea las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.
- **Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar la nueva cocina mixta para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones personales.**
- **Asegúrese de que la instalación y el mantenimiento se llevan a cabo de manera correcta.** Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra de manera correcta por un técnico cualificado.
- **Solicite al instalador** que le muestre en qué lugar de la casa están el fusible y la caja de conexiones. Aprenda cómo y dónde debe apagar el suministro eléctrico del horno.
- **No utilice papel de aluminio** para forrar ninguna parte de la cocina ni de la cavidad del horno.
- **Utilice siempre elementos aislantes secos** para retirar los recipientes del horno o de la cocina. Si los elementos aislantes están húmedos o mojados pueden producirle quemaduras por vapor. No utilice un paño de cocina o un paño acolchado en lugar de un elemento aislante.
- **No utilice este aparato para calentar la habitación.**
- **No repare ni cambie** ninguna pieza de la cocina a menos que se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato. Todas las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- **No deje nunca la cocina desatendida cuando esté encendida.**

## ▲ ADVERTENCIA

Las zonas accesibles pueden calentarse durante su uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.

## HORNO ELÉCTRICO

### ▲ PRECAUCIÓN

**NO coloque ningún utensilio de cocina sobre la superficie del horno, ni utilice papel de aluminio u otro material para forrar la superficie o las paredes del horno. Si no sigue esta advertencia, la porcelana del horno se dañará y la garantía quedará anulada.**

- **No debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área en la que se esté utilizando la cocina.** No permita que los niños se sienten o estén de pie sobre la cocina. No permita que los niños jueguen con la cocina ni con el horno.
- **Es preciso supervisar a los niños** para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- **Durante el uso, el aparato se calienta.** Evite tocar los elementos caloríficos en su interior.
- **No almacene artículos** que puedan gustar a los niños encima o detrás de la cocina, ya que pueden saltar sobre ella para alcanzarlos y podrían resultar heridos.
- **No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa.** Tape las llamas con una tapadera, una bandeja de horno o una bandeja metálica. Puede apagar la grasa que esté ardiendo con bicarbonato de soda, con un producto químico multiusos o con un extintor de espuma.
- **No caliente envases** de comida si no están abiertos, ya que podrían estallar y producir heridas.
- **No almacene materiales combustibles,** inflamables o explosivos cerca de los quemadores, del horno o cerca de los armarios circundantes, ni deje que se acumule grasa u otras sustancias inflamables en la cocina.
- **No utilice un limpiador de vapor en esta cocina.**
- **Utilice el horno sólo para realizar** las tareas culinarias propias de un hogar tal y como se especifica en esta guía.
- **Limpie y realice el mantenimiento del horno** siguiendo siempre las recomendaciones que se proporcionan en esta guía.
- **Tenga especial cuidado al abrir la puerta del horno.** Deje que el aire caliente o el vapor salgan antes de mirar en el interior del horno o de alcanzar algún alimento.
- **Asegúrese que la entrada de aire frío** (situada encima de la puerta) y la rejilla extractora del horno (situada debajo de la puerta) no estén nunca obstruidas.
- **Coloque las bandejas del horno en las ubicaciones que desee** cuando el horno esté frío. En el caso de que tenga que colocar una rejilla cuando el horno todavía está caliente, asegúrese de que los elementos aislantes no toquen ningún elemento calefactor del horno.
- **Antes de utilizar el modo de limpieza automática,** extraiga la bandeja para asar y el asador, las rejillas y las guías de las rejillas y cualquier otro utensilio que tenga dentro del horno.
- **Limpie sólo las piezas que se especifican en esta guía.**
- **El ventilador debe estar en marcha** durante el modo de limpieza automática. Si observa que el ventilador no funciona, póngase en contacto con un distribuidor de Wolf antes de volver a utilizar el modo de limpieza automática. El ventilador de refrigeración se activará automáticamente unos 10 minutos después de iniciar el modo de limpieza automática.
- **No utilice limpiadores de horno comerciales** ni materiales para proteger el revestimiento en ninguna parte del horno.
- **No utilice limpiadores ni detergentes abrasivos o cáusticos** para limpiar este electrodoméstico ya que podrían dañarlo de manera permanente. No utilice pulverizadores para limpiar el horno ya que podrían ser inflamables o podrían oxidar las piezas metálicas.
- **No limpie la junta del horno** ya que al frotar o mover la junta puede eliminar el sellado hermético de la puerta.
- **No toque los elementos calefactores** ni las superficies interiores del horno.

# PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES DE **SEGURIDAD**

## QUEMADORES DE SUPERFICIE

- **Solicite al instalador** que le indique en qué lugar de su casa se encuentra la válvula de cierre del suministro de gas. Aprenda cómo y dónde debe apagar el gas de la cocina.
- **Antes de llevar a cabo una tarea de mantenimiento**, apague el gas cerrando la válvula de cierre y cortando el suministro eléctrico del horno.
- **Mantenga los encendedores limpios y secos** para que el encendido y el rendimiento de los quemadores sea el adecuado.
- **Mantenga el área del aparato despejada y procure no tener materiales combustibles cerca.**
- **En el caso de que el quemador se apague y se escape gas**, abra una ventana o una puerta. Espere al menos cinco minutos antes de utilizar la unidad.
- **No obstaculice** el caudal del aire. La cocina debe contar con un suministro adecuado de aire fresco para garantizar una combustión y ventilación correctas.
- **Cuando esté cocinando**, ajuste los controles de los quemadores de manera que la llama caliente no se extienda más allá de la parte inferior de la cacerola.
- **Gire siempre hacia adentro las asas** de los utensilios de cocina de manera que no sobresalgan por las áreas de trabajo próximas, no salgan de los quemadores ni del borde de la cocina.
- **Cuando haya terminado de cocinar**, compruebe siempre las posiciones de los mandos para asegurarse de que la cocina y los quemadores de superficie estén apagados.
- **Cuando estériendo con abundante aceite**, asegúrese de que la sartén es lo suficientemente grande como para que quepan todos los alimentos que desea cocinar sin que rebasen, ya que esto puede hacer que el aceite se derrame. No deje nunca una sartén desatendida cuando estériendo. Evite freír con abundante aceite alimentos húmedos o cubiertos de escarcha; los alimentos que contienen agua pueden hacer que el aceite caliente salpique o se derrame. Caliente el aceite lentamente, remueva y mezcle distintas clases de aceite y grasa antes de aplicar calor. Utilice un termómetro para aceite para evitar que el aceite alcance temperaturas que sobrepasen el punto de ignición.
- **Encienda siempre el quemador** antes de colocar un recipiente en la rejilla del mismo. También debe girar el mando hacia la posición **O** antes de quitar el recipiente de la rejilla del quemador.
- **No limpie la cocina** mientras está caliente. Si utiliza una esponja o un paño empapado, espere hasta que la cocina se haya enfriado lo suficiente para evitar sufrir quemaduras por vapor. Recuerde también que algunos limpiadores pueden producir vapores o gases perjudiciales o desagradables cuando se aplican sobre superficies calientes. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en las páginas 52–53.
- **Mantenga limpios los filtros de ventilación** para evitar que se produzcan incendios provocados por grasa.
- **Coloque siempre las cacerolas** con cuidado sobre las rejillas y céntrelas para que queden equilibradas.
- **Evite que materiales como el papel de aluminio, plástico, papel o ropa** toquen el quemador o la rejilla cuando estén calientes. No deje que las cazuelas continúen hirviendo cuando se haya evaporado el agua.

## PRECAUCIONES DE **SEGURIDAD**

### ▲ ADVERTENCIA

**PARA REDUCIR EL RIESGO DE QUE LAS PERSONAS SUFRAN QUEMADURAS EN EL CASO DE QUE SE PRODUZCA UN INCENDIO PROVOCADO POR GRASA EN LA COCINA, SIGA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES:**

**Baje la llama con un tapa bien ajustada, una placa de horno u otro tipo de bandeja de metal y, a continuación, apague el quemador de gas. Tenga cuidado para evitar sufrir quemaduras. Si la llama no se apaga inmediatamente, desaloje el lugar y llame a los bomberos.**

**No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa.**

**No toque nunca un recipiente en llamas ya que podría quemarse.**

### UTILICE UN EXTINTOR SÓLO SI:

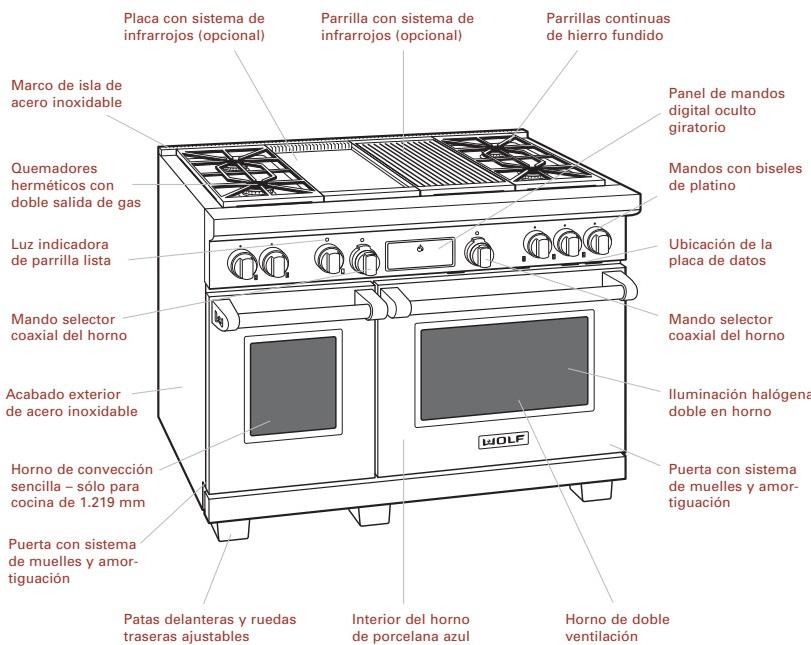
- **Ahora ya sabe cómo utilizarlo.**
- **El incendio es pequeño y no se propaga fuera del área en la que se produjo.**
- **Ha avisado a los bomberos.**
- **Puede apagar el fuego situado al lado de una salida.**

## CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA MIXTA

- Convección sencilla para horno de 457 mm en una cocina de 1.219 mm.
- Acabado exterior de acero inoxidable clásico con marco de isla.
- Mandos de color rojo o negro distintivos.
- Biseles de platino alrededor de todos los mandos—biseles opcionales en metal o cromo.
- Quemadores herméticos con doble salida de gas; todos ellos con posición para hervir a fuego lento y reencendido automático en todas las configuraciones.
- Quemadores de 4,8 kW (291 g/h) que pueden proporcionar 0,3 kW (22 g/h) para hervir a fuego lento.
- Quemadores de 2,7 kW (178 g/h) que pueden proporcionar 0,1 kW (7 g/h) para hervir a fuego lento y fundir.
- Parrilla opcional con infrarrojos—5,6 kW (374 g/h).
- Plancha opcional con infrarrojos—5,6 kW (374 g/h).
- Placa Coup de feu opcional—4,8 kW (291 g/h).
- Parrillas continuas de hierro fundido con acabado en porcelana.
- Panel de mandos digital oculto giratorio.
- Ocho modos de cocción.
- Hornos con función de limpieza automática.
- Mando coaxial de selección de temperatura del horno.

## COCINA MIXTA

Se muestra el modelo ICBDF484CG



## ACCESORIOS DE LA COCINA MIXTA

Los accesorios opcionales están disponibles a través su distribuidor de Wolf. Para buscar el servicio técnico más cercano, visite la página web [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

- Protectores verticales de acero inoxidable clásico de 127 mm y 254 mm
- Protector de acero inoxidable clásico de 508 mm con estante
- Mandos de color rojo o negro (debe solicitarlos con la cocina)
- Bisel en colores decorativos en metálico o cromo
- Parrilla doble para wok de hierro fundido revestida de porcelana
- Parrilla con forma de S de hierro fundido revestida de porcelana
- Tabla para cortar resistente
- Bandejas con cojinetes de extracción total
- Bandejas de horno adicionales
- Accesorio para deshidratación
- Accesorio para hornear a la piedra
- Kit de altitud adaptable a diferentes alturas



Este electrodoméstico lleva el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas religiosas e instrucciones específicas que aparecen en la página [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

## ACCESORIOS

Puede disponer de accesorios opcionales a través de su distribuidor de Wolf. Para buscar el servicio técnico más cercano, visite la página web [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

## QUEMADORES DE SUPERFICIE

Un electrodo de chispa enciende el quemador. Este control elimina la necesidad de que el piloto de la llama se abra de manera continua. Para proporcionar mayor seguridad y comodidad al usuario, los quemadores se han diseñado con un sistema de reencendido electrónico. Esta característica permite que los quemadores vuelvan a encenderse automáticamente en el caso de que se apaguen de manera accidental.

Los quemadores grandes proporcionan una potencia de 4,8 kW (291 g/h) en 🔥 y pueden proporcionar 0,3 kW (22 g/h) para hervir a fuego lento. Los quemadores pequeños proporcionan una potencia de 2,7 kW (178 g/h) en 🔥 y pueden proporcionar 0,1 kW (7 g/h) para hervir a fuego lento. Todos los quemadores incluyen la configuración para hervir a fuego lento.

Una característica distintiva del control de baja potencia de Wolf es la salida de calor suave que proporciona calor constante sin encendidos continuos. El diámetro de la llama permanece al máximo; sólo disminuye la salida de calor. Este diseño de los quemadores con doble salida de gas le permite cocinar con la llama al máximo y mantener el control mientras está cocinando a fuego lento con el ajuste de llama más débil.

## QUEMADORES CON DOBLE SALIDA DE GAS

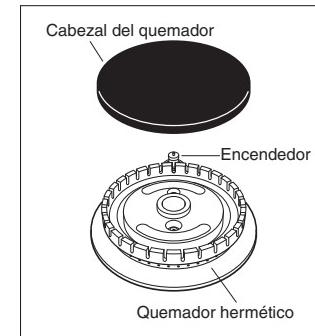
El diseño exclusivo de los quemadores con doble salida de gas combina todas las piezas del quemador en un solo ensamblaje.

Si ha limpiado o quitado las piezas del quemador, es muy importante que vuelva a montar el quemador de manera correcta.

El cabezal del quemador debe estar colocado de manera plana sobre éste. En la parte inferior del cabezal del quemador hay una acanaladura. Ajuste el cabezal hasta que encaje en su sitio y quede plano sobre el quemador. Si no lo coloca de manera correcta, la llama será defectuosa. Observe la siguiente ilustración.

## ⚠ PRECAUCIÓN

**Si no coloca las piezas del quemador de manera correcta, es posible que se produzcan escapes de gas, con lo cual la encimera podría sufrir daños o las piezas podrían quemarse y la combustión resultaría defectuosa.**



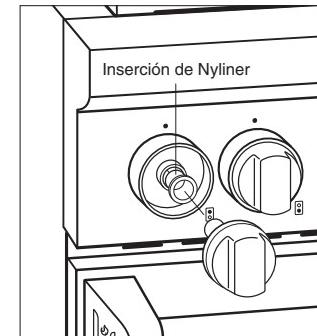
Conjunto de quemadores con doble salida de gas.

## MANDOS DE CONTROL

Los mandos están colocados para que coincidan con los quemadores que regulan. Los mandos del extremo izquierdo regulan los quemadores situados a la izquierda. Y los mandos del extremo derecho regulan los quemadores situados a la derecha.

El ajuste de precisión de los mandos requiere que se inserte un nyliner entre el mando y el bisel.

Cuando quite los mandos para limpiarlos, coloque de nuevo el cojinete en el bisel para que la instalación de los mandos le resulte sencilla. Observe la siguiente ilustración.



Inserción de Nyliner.

**Para encender un quemador:** empuje hacia adentro el mando correspondiente y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición 🔥. Escuchará un sonido de clic y observará cómo se enciende el quemador. Una vez que el quemador esté encendido, continúe girando el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta alcanzar cualquiera de las posiciones situadas entre - 🔥 y 🔥.

**Para seleccionar la posición para cocer a fuego lento:** gire el mando del quemador hasta la posición 🔥; cuando esté girando el mando notará que llega a un tope. Empuje el mando y continúe girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Esto desplaza la llama hasta el segundo nivel. A continuación, seleccione cualquier variación dentro del ajuste de llama 🔮 entre - 🔥 y 🔥.

El diseño de los mandos es del tipo "presionar para girar". A pesar de que este diseño es seguro para los niños, no debe dejarlos desatendidos en la cocina cuando la cocina esté en funcionamiento.

## ⚠ PRECAUCIÓN

**No deje nunca las cacerolas desatendidas en la posición 🔥. Tenga especial cuidado cuando cocine alimentos con grasa o manteca. Es posible que se calienten demasiado y puedan arder.**

**ASPECTO Y ALTURA DE LA LLAMA**

Seleccione una llama que sea lo suficientemente fuerte para mantener la velocidad de cocción que desee y para que se adapte al diámetro de la base de la cacerola. No deje que la llama se extienda demasiado y salga fuera de la base del recipiente. Las cacerolas que tengan un diámetro más pequeño deben utilizarse en el quemador trasero de la izquierda.

**COLOCACIÓN DE LA REJILLA**

Las rejillas de perfil bajo de hierro fundido están diseñadas para que se ajusten de manera perfecta. Esto le permite mover las cacerolas de manera sencilla de un quemador a otro sin tener que levantarlas y evita que se caigan entre las rejillas. Cada rejilla se ajusta de manera segura en los agujeros que hay en cada esquina de la superficie del quemador.

Las rejillas continuas no se pueden intercambiar, exceptuando la rejilla de la parrilla con la rejilla del quemador.

Coloque las rejillas de hierro fundido recubiertas de porcelana sobre dos quemadores. Los cojinete de goma situados debajo de las patas del soporte de la rejilla coinciden con los agujeros de la superficie del quemador.

En la bandeja de recogida de grasa caben 600 ml de líquido que se puede derramar por la bandeja de dos quemadores.

**ANTES DE UTILIZAR LA COCINA**

Antes de utilizar la cocina mixta por primera vez, debe limpiarla a fondo con agua caliente y detergente suave. Aclárela y séquela con un paño suave. De esta manera eliminará los restos de aceite y grasa que hayan quedado en la superficie durante el proceso de fabricación. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en las páginas 52–53.

**NOTA IMPORTANTE:** antes de utilizar la cocina mixta, compruebe que los cabezales de los quemadores de superficie están colocados de manera correcta.

En el caso de las parrillas y las placas Coup de feu opcionales, es necesario quemarlas durante un periodo de tiempo para limpiar la grasa acumulada en la parte inferior. Para evitar que se pegue y para proteger la superficie de la humedad, debe aceitar la parrilla y la placa Coup de feu antes de utilizarlas. Consulte las siguientes páginas para obtener instrucciones específicas sobre cómo utilizar la parrilla, la placa y la placa Coup de feu.

**PARRILLA CON SISTEMA DE INFRARROJOS**

Esta parrilla opcional está diseñada con un quemador con infrarrojos para que el método de asar a la parrilla resulte realmente eficaz y proporcione la máxima calidad. El calor se distribuye de manera uniforme por la parrilla gracias a la existencia de una placa radiante con numerosos agujeros. El quemador adquiere un color rojo anaranjado en la superficie cerámica y cuando comienza a brillar transfiere un calor intenso a la comida. De esta manera, los alimentos se asan por fuera y quedan tiernos y jugosos por dentro.

El quemador con sistema de infrarrojos está diseñado para que funcione a 5,6 kW (374 g/h) con una salida de calor del 100%.

Antes de utilizar la parrilla por primera vez, coloque las ranuras de la placa radiante sobre el deflector delantero del marco de la rejilla. Los bordes de la rejilla de la parrilla deben alinearse en la parte superior del conjunto.

**FUNCIONAMIENTO DE LA PARRILLA**

**NOTA IMPORTANTE:** debe quitar la cubierta de acero inoxidable antes de poner en funcionamiento la parrilla.

- Gire el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición .
- Precaliente la parrilla durante 10 minutos aproximadamente antes de echar los alimentos. Las superficies de cerámica adquirirán un brillo rojo anaranjado.
- Para apagar la parrilla, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición .

**▲ PRECAUCIÓN**

**No coloque recipientes de cocina en la rejilla de la parrilla.**

**▲ ADVERTENCIA**

**Para evitar que se produzcan llamaradas, no debe dejar nunca la parrilla desatendida mientras esté encendida.**

## PARRILLA CON SISTEMA DE INFRARROJOS

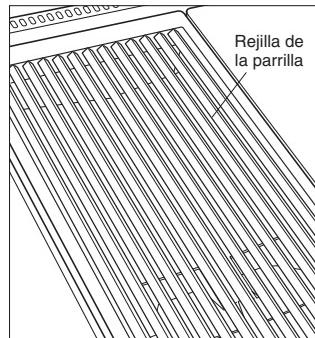
### CONJUNTO DE LA PARRILLA

Realice los siguientes pasos si desea desmontar la parrilla para limpiarla:

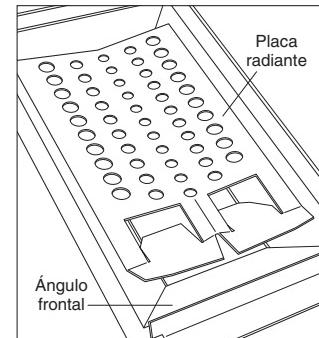
- 1) Quite la rejilla de la parrilla. Observe la siguiente ilustración.
- 2) Quite la placa radiante. Observe la siguiente ilustración.
- 3) Quite el marco de la parrilla.
- 4) Después de limpiarla, vuelva a colocar el marco de la parrilla en su lugar.
- 5) Alinee las ranuras de la parte delantera de la placa radiante con el ángulo delantero. Las ranuras deben encajar en el ángulo delantero y deben quedar niveladas en el marco de la parrilla.
- 6) Vuelva a instalar la parrilla de la rejilla.

### ▲ PRECAUCIÓN

Tenga cuidado cuando coloque los componentes. Evite cualquier contacto con el encendedor; es frágil y puede romperse.



Rejilla de la parrilla.



Placa radiante de la parrilla.

### MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

Para que la parrilla tenga siempre un aspecto impecable, se recomienda que la limpie después de cada utilización.

- **Rejilla de la parrilla** (hierro fundido revestido en porcelana): Cuando esté fría, levántela y colóquela en el fregadero. Utilice un cepillo de cerdas suaves para eliminar los restos de alimentos que hayan quedado en la rejilla. Eche agua caliente en los residuos que se hayan adheridos al asar. Cubra la parrilla con paños húmedos y eche más agua caliente sobre la misma. Deje que el calor y la humedad ayuden a que los residuos se desprendan. Quite la suciedad restante con un estropajo empapado en detergente. Aclare y séquela.
- **Marco de la parrilla** (acero inoxidable): Extráigalo de la cocina. Introdúzcalo en agua caliente y detergente para platos. Lávolo bien y frótelo con un estropajo si es necesario.
- **Encendedor** (cerámica): Evite cualquier contacto con el encendedor; es frágil y puede romperse.

**NOTA IMPORTANTE:** no utilice limpiadores comerciales en ninguna pieza del conjunto de la parrilla.

### ▲ PRECAUCIÓN

Deje que la superficie de la parrilla se enfrie lo suficiente antes de limpiarla.

## PLACA CON SISTEMA DE INFRARROJOS

La plancha con infrarrojos funciona a 5,6 kW (374 g/h). La placa está controlada termostáticamente, lo cual significa que una vez que se alcanza la temperatura establecida, el calor establece un ciclo para mantener la temperatura. Para evitar que los alimentos se peguen y para proteger la superficie de la humedad, debe aceitar la placa antes de utilizarla. Este proceso de aceitado y el uso general de la placa cambiarán el aspecto y color de la misma.

### CÓMO ACEITAR LA PLACA

- Limpie la superficie con detergente suave y agua caliente. Aclare y séquela.
- Encienda la campana extractora durante cinco minutos antes de utilizar la placa.
- Es necesario quemar la placa durante un periodo de tiempo para limpiarla. Encienda la placa a 175 °C durante 30 minutos para limpiar la grasa que puede haberse acumulado en la parte inferior de la placa. Una vez hayan transcurrido los 30 minutos, apague la placa y deje que se enfrié.
- Para aceitarla, vierta 5 ml de aceite vegetal o de cacahuete por el centro de la placa sencilla; extiéndalo de manera uniforme con un paño de papel evitando tocar las esquinas. Tenga cuidado de no untar la placa con demasiada aceite. El exceso de aceite dejará residuos pegajosos que tendrá que limpiar más tarde.
- Presione y gire el mando hasta 175 °C. Caliéntelo hasta que vea que empieza a aparecer humo. Gire la placa hasta la posición OFF. Cuando la placa se haya enfriado y esté poco caliente, limpie los restos de aceite. A continuación, deje que la placa se enfrie completamente.
- Repita la operación vertiendo otros 5 ml de aceite. El color marrón de la placa se oscurecerá con el uso.

## PLACA CON SISTEMA DE INFARROJOS

### FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA

- NOTA IMPORTANTE:** debe quitar la cubierta de acero inoxidable antes de poner en funcionamiento la placa.
- Encienda la campana extractora durante cinco minutos antes de utilizar la placa.
  - Para calentar la placa, presione el mando y gírello en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la temperatura que desee. Es normal escuchar un sonido similar a un clic. Este sonido lo hace el encendedor electrónico al encender el quemador. Una vez que el quemador está encendido, el termostato controlará la temperatura.
  - Cuando la placa se haya calentado, la luz del indicador de la placa se apagará. La luz se apagará y se encenderá cuando el termostato requiera más calor para mantener la temperatura establecida. Esto permite que el calor se distribuya de manera uniforme y que la placa mantenga la temperatura establecida.
  - Para apagar la placa, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición **O**.

#### ▲ PRECAUCIÓN

Tenga especial cuidado cuando cocine alimentos con alto contenido en grasa. Es posible que se calienten demasiado y puedan arder.

### MANTENIMIENTO DE LA PLACA

- Si utiliza una espátula de metal, raspe la grasa y échela en la bandeja de recogida de grasa.
- Cuando la superficie se haya enfriado, límpiala con papel de cocina para eliminar la grasa o aceite.
- Raspe la placa para limpiarla. Vierta 100 ml de agua templada y 5 ml de limpiador para placas sobre la placa y raspe la grasa y échela en la bandeja de recogida de grasa. Vacíe la bandeja de recogida de grasa. Aclare la placa con 100 ml de agua templada y séquela con papel de cocina.
- Después de limpiarla, unte la placa con un poco de aceite vegetal o de cacahuete utilizando un paño limpio.
- Limpie la bandeja de recogida de grasa cada vez que utilice la placa. No deje que la grasa se acumule en la bandeja ya que se puede producir un incendio.
- Para quitar la bandeja de recogida de grasa, tire de la bandeja con cuidado hacia usted para levantarla. Limpie la bandeja con agua con detergente y un paño limpio. Para colocarla de nuevo, deslice el borde corto de la bandeja de recogida de grasa por debajo del borde de la placa e introduzcala en la apertura.
- De vez en cuando, limpie el aceite, limpie bien la parrilla y vuelva a aplicar aceite de nuevo. Para limpiar el aceite, eche vinagre blanco y agua o agua con gas cuando la superficie esté ligeramente caliente. Frote la placa con un cepillo de alambre fino o con una lija fina para planchas. Repita la aplicación si es necesario. Asegúrese de aplicar una capa fina de aceite después de limpiar la placa para aceitarla.

#### ▲ PRECAUCIÓN

Deje que la superficie de la placa se enfrie lo suficiente antes de limpiarla.

## PLACA COUP DE FEU

La placa Coup de feu de 4,8 kW (291 g/h) es una característica opcional de la encimera de cocción de 559 mm. Esta placa proporciona la temperatura más alta en la placa central y la temperatura más baja cerca de los bordes. Gracias a este diseño podrá utilizar distintas cacerolas a la vez para realizar diferentes tareas culinarias. Por ejemplo, puede freír pollo en el centro mientras cocina a fuego lento una salsa en una esquina y mantiene calientes las verduras en la otra esquina. Coloque la cacerola o cacerolas en el centro o en el borde dependiendo de los alimentos que contenga y de la cantidad. Observe las siguientes ilustraciones.

La superficie de cocción está hecha de hierro fundido que es un excelente conductor de calor. Los anillos concéntricos permiten que el calor se expanda por la superficie sólida a la vez que se mantiene constante. Los anillos también proporcionan roturas térmicas en el hierro fundido que distribuyen el calor con una intensidad graduada, la temperatura máxima en el centro y la menos elevada alrededor de los bordes.

Para proteger la superficie de hierro fundido de la humedad, es necesario aceitar la placa Coup de feu antes de utilizarla. Este proceso de aceitado así como el uso general la placa Coup de feu cambiarán el aspecto de la misma.

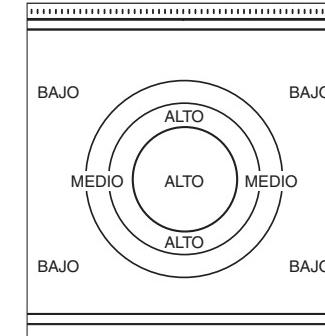


Placa central de la placa Coup de feu.

### CÓMO ACEITAR LA PLACA COUP DE FEU

- Limpie la superficie con agua templada y detergente. Aclare y séquela.
- Encienda la campana extractora durante cinco minutos antes de utilizar la placa Coup de feu.
- Es necesario quemar la placa Coup de feu durante un periodo de tiempo para limpiarla. Encienda la placa Coup de feu a 175 °C durante 30 minutos para limpiar la grasa que puede haberse acumulado en la parte inferior de la superficie. Una vez hayan transcurrido los 30 minutos, apague la placa Coup de feu y deje que se enfrie.
- Para aceitarla, extienda una capa fina de aceite vegetal o de cacahuete en un paño. Cuando la superficie no esté muy caliente, aplique aceite de manera uniforme hasta que el hierro fundido la absorba. Utilice poca cantidad de aceite; si utiliza demasiada aceite, cuando caliente la placa, ésta echará demasiado humo y además dejará una capa pegajosa que tendrá que limpiar. Procure no utilizar aceite de oliva ya que deja restos muy pegajosos.
- Es normal que el hierro fundido con el uso adquiera un tono negro azulado.

Si aplica esta técnica de aceitado de manera correcta, las salpicaduras de comida no mancharán y la superficie estará protegida de la humedad. El aspecto de la placa Coup de feu adquiere un color más oscuro con el tiempo; esto es una señal de que se ha templado completamente y de que se ha aceitado de manera correcta. De esta manera lo resultará más sencillo realizar el mantenimiento regular.



Zonas de calentamiento de la placa Coup de feu.

## PLACA COUP DE FEU

### FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA COUP DE FEU

**NOTA IMPORTANTE:** debe quitar la cubierta de acero inoxidable antes de poner en funcionamiento la placa Coup de feu.

- Encienda la campana extractora durante cinco minutos antes de utilizar la placa Coup de feu.
- Gire el mando hasta la posición . Oirá un clic cuando el encendedor prenda el quemador.
- Precaliente la placa Coup de feu durante 25 a 30 minutos antes de cocinar en ella. De esta manera el hierro fundido sólido se calienta perfectamente.
- Para subir o bajar la temperatura para cocinar, acerque el recipiente hacia la placa central (máxima temperatura) o aléjelo de la placa central (temperatura más baja). Esta función le proporciona un control total a la hora de cocinar las salsas más delicadas. No es necesario ajustar la altura de la llama.
- Para apagar la placa Coup de feu, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición .

### CONSEJOS PARA COCINAR EN LA PLACA COUP DE FEU

- Utilice siempre utensilios para cocinar. No cocine alimentos directamente en la superficie.
- No quite nunca la placa central cuando esté cocinando.
- Cuando hierva mucha agua, le resultara más rápido hacerlo en un quemador normal.

### ▲ PRECAUCIÓN

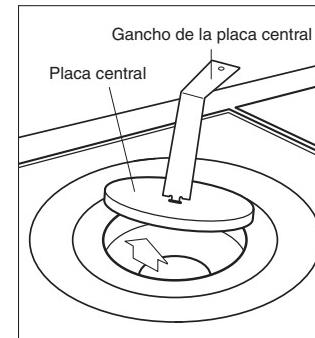
**No deje nunca las cacerolas desatendidas en una zona de máxima temperatura. Tenga especial cuidado cuando cocine alimentos con grasa o manteca. Es posible que se calienten demasiado y puedan arder.**

### MANTENIMIENTO DE LA PLACA COUP DE FEU

- La mejor manera de proteger el hierro fundido de la humedad es mantener la superficie engrasada.
- Limpie la superficie después de cada uso mientras la placa está un poco caliente. Limpie la superficie con detergente suave y agua. Aclare y séquela.
- Realice el mantenimiento de la placa Coup de feu como si se tratara de una sartén de hierro fundido; procure mantenerla sin humedad.
- Aplique de nuevo una capa fina de aceite vegetal o de cacahuete en la placa Coup de feu después de cada uso hasta que se forme una capa brillante.
- De vez en cuando, es posible que sea necesario limpiar el aceite y las manchas de la placa. Aplique un poco de vinagre blanco y agua en la superficie mientras está aún un poco caliente. Repita este paso hasta que se haya eliminado el aceite.
- El quemador de la placa Coup de feu está situado debajo de la placa central. La placa permanece en su lugar durante la cocción, aunque puede levantarse para realizar alguna comprobación o arreglar el quemador. Utilice el gancho de la placa central que se incluye con la cocina tal y como se muestra en la siguiente ilustración.

### ▲ PRECAUCIÓN

**Deje que la superficie de la placa Coup de feu se enfríe lo suficiente antes de limpiarla.**



**Extracción de la placa central de la placa Coup de feu.**

## CARACTERÍSTICAS DEL HORNO

**▲ PRECAUCIÓN**

**NO** coloque ningún utensilio de cocina sobre la superficie del horno, ni utilice papel de aluminio u otro material para forrar la superficie o las paredes del horno. Si no sigue esta advertencia, la porcelana del horno se dañará y la garantía quedará anulada.

- **Ocho modos de cocción** dedicados a proporcionar los mejores resultados para cada uno de los diferentes tipos de cocción específicos. Esta característica es lo más novedoso en cuanto al rendimiento del horno: modos de cocción excepcionalmente ajustados para adaptarse a las necesidades culinarias de cada individuo.
- **Pantalla** en la que se ven claramente la hora y las funciones programadas del horno.
- **Gráficos grandes, fáciles de ver** y leer en el mando y en el panel de control.
- **Gran cavidad para cocinar** que aumenta la capacidad utilizable del horno para introducir bandejas muy grandes para hornear y para cocinar pavos de gran tamaño.
- **Elemento de horneado** situado debajo de la superficie del horno que facilita el acceso al horno para limpiar las manchas si algo se derrama.
- **Mandos exclusivos selector coaxial del horno** que hacen más sencilla la programación de las temperaturas del horno en distintos modos.
- **Sistema de bisagras con muelas y amortiguador** que garantiza que la pesada puerta se abra y se cierre suavemente.
- **La rejilla inferior es de extracción total** sobre las guías de la puerta del horno, lo cual le permite alcanzar los alimentos de manera fácil y segura cuando el horno está caliente.
- **Un pitido** le advierte de que el horno se está preparando para calentar al ir girando los modos con el mando selector del horno.
- **La mayor parte de los modos de cocción** tienen un intervalo de configuración de la temperatura de entre 75 °C y 290 °C, ajustable en incrementos de 1°. La excepción son los modos parrilla, parrilla con convección, fermentación y convección cuando se está utilizando la función de deshidratación.

## CARACTERÍSTICAS Y MODOS DE COCCIÓN

- Modo de horneado – página 42
- Modo de horneado a la piedra – páginas 42-43 (se necesita piedra para hornear)
- Modo de parrilla – página 43
- Modo de asado – página 44
- Modo con convección – página 44
- Modo de horneado con convección – página 45
- Modo de parrilla con convección – página 45
- Modo de asado con convección – página 46
- Modo de fermentación y función – página 46
- Función de deshidratación– página 47 (se necesita bandeja adicional para deshidratar)
- Opción de inicio programable – página 48
- Cocción programada – página 48
- Sensor de temperatura – página 49
- Modo Sabbath – página 50
- Modo de limpieza automática – páginas 50-51

## FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

## ANTES DE UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

Antes de utilizar la cocina mixta por primera vez, límpiala a fondo con agua caliente y detergente suave. Aclárela y séquela con un paño suave. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en las páginas 52-53.

Asimismo, antes de utilizar el horno por primera vez, póngalo en la posición a 260 °C durante una hora. Consulte la página 46 para ver las instrucciones del **modo de asado con convección**. Deje que el/los horno(s) se enfrien de manera gradual dejando la puerta cerrada.

Con este proceso se quemarán todos los restos de grasa y aceite que hayan quedado en el proceso de fabricación. Es posible que se produzca un poco de humo y también que huele a humo durante el periodo de arranque inicial. La puerta del horno se puede abrir una vez que el horno se haya enfriado notablemente.

Es muy importante utilizar los recipientes de cocina adecuados.

## PRECALENTAMIENTO DEL HORNO

Durante el periodo de precalentamiento, el horno se calienta pero lo hace de una manera que no es la adecuada para cocinar. Se debe utilizar el precalentamiento en todos los modos de cocción salvo en los modos **parrilla** y **parrilla con convección**. Para no estropear los alimentos, el precalentamiento no se lleva a cabo una vez que el horno alcanza la temperatura establecida. Si la temperatura del horno sube mientras está cocinando, el horno tardará mucho tiempo en alcanzar la nueva temperatura.

Si desea alcanzar una nueva temperatura después del precalentamiento, gire el mando selector del horno a . Vuelva a girar el bisel hasta el modo de cocción deseado. Gire el mando selector del horno hasta la temperatura deseada de precalentamiento.

**NOTA IMPORTANTE:** los tiempos de precalentamiento serán mayores si el suministro eléctrico es inferior a 240 V CA.

## APAGADO AUTOMÁTICO

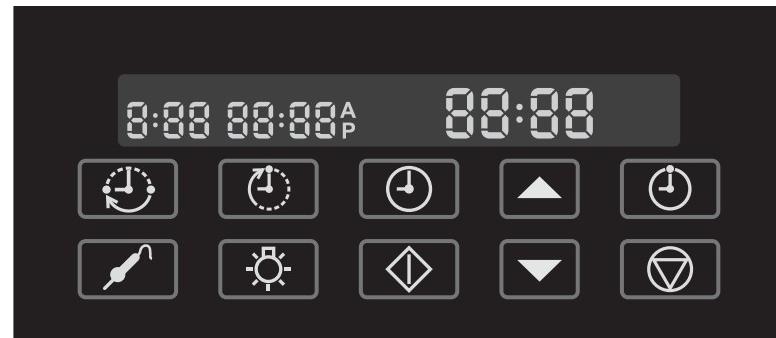
Los hornos de cocinas mixtas se apagan automáticamente después de 12 horas si no están activas las funciones de deshidratación o Sabbath.

## RELOJ CON LA HORA DEL DÍA

Inmediatamente después de que haya instalado el horno, configure el reloj de 24 horas con la hora actual. Si se produce un corte de alimentación, se deberá restablecer. El reloj permanece visible en el panel con cualquier modo, excepto cuando está en uso la función de temporizador o si se cierra el panel de control oculto. Observe las siguientes ilustraciones.

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

- 1) Pulse  en el panel de control oculto.
- 2) Pulse las flechas  o  para aumentar o disminuir el tiempo. Deténgase cuando se muestre la hora correcta en el panel de control. La hora cambiará de PM a AM al pasar la marca de las 12:00.
- 3) Pulse  o  para configurar el reloj. Se oirán dos pitidos.



Panel de control – modelos de horno sencillo.

## CAMBIO DEL RELOJ A 12 HORAS

- 1) Pulse y mantenga pulsado  en el panel de control oculto durante 5 segundos.
- 2) Pulse  para cambiar la configuración de 24 horas a 12 horas o viceversa.
- 3) Pulse  o el reloj se configurará en su valor predeterminado tras dos segundos.

## TEMPORIZADOR DEL HORNO

El horno incorpora un temporizador que funciona de manera independiente con respecto a los controles del horno. Una vez que haya establecido la hora en horas y minutos, podrá ver la cuenta atrás en la ventana de visualización. El reloj realiza la cuenta atrás en segundos sólo durante el último minuto. El temporizador puede configurarse por un periodo máximo de 9 horas y 59 minutos.

Cuando el tiempo predefinido se agote, el horno emitirá un sonido a modo de recordatorio. Para apagar el sonido, pulse .

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

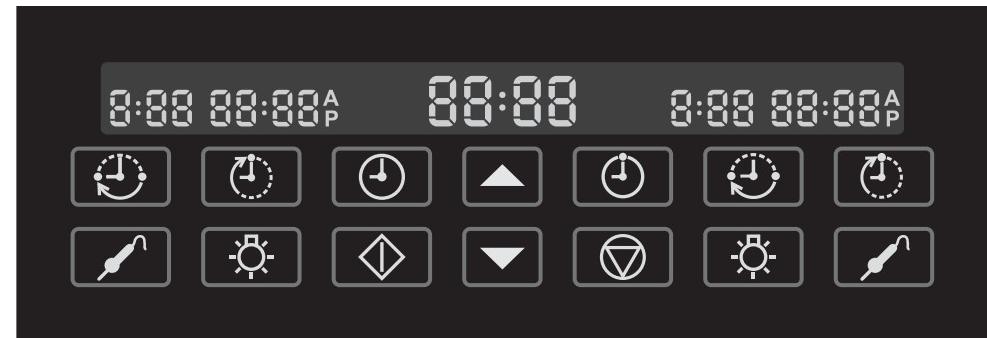
- 1) Pulse  en el panel de control oculto.
- 2) Pulse las flechas  o  para aumentar o disminuir la cantidad deseada de tiempo de cocción en horas y minutos.
- 3) Pulse  o  para iniciar el temporizador. Se oirán dos pitidos. El horno emitirá un sonido y la hora parpadeará de forma continua cuando haya terminado el tiempo programado.
- 4) Cuando haya acabado el tiempo, pulse  para detener el sonido.
- 5) Si desea borrar el tiempo restante del temporizador, pulse  y después .

## CELSIUS A FAHRENHEIT

La temperatura del horno se puede cambiar de grados Celsius (°C) a Fahrenheit (°F) o viceversa.

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

- 1) Pulse y mantenga pulsado  en el panel de control oculto durante 5 segundos.
- 2) Pulse  para cambiar a °F o °C.
- 3) Pulse .



Panel de control – modelos de horno doble.

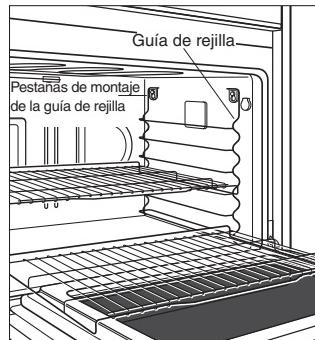
## REJILLAS DEL HORNO Y GUÍAS DE LA REJILLA

### GUÍAS DE LA REJILLA DEL HORNO

**Para insertar las guías de la rejilla en el horno,** localice los tornillos en las paredes laterales del horno. Coloque las pestañas de montaje de las guías de la rejilla sobre las cabezas de los tornillos y deslícelas hasta que los tornillos queden totalmente introducidos en las pestañas. Observe la siguiente ilustración.

**Para quitar las guías de la rejilla,** tire hacia arriba de la guía de la rejilla y, a continuación, sáquela de manera que las pestañas de montaje se separen de las cabezas de los tornillos. Extraiga la guía de la rejilla del horno.

**NOTA IMPORTANTE:** saque todas las rejillas del horno y las guías de las rejillas antes de utilizar el **modo de limpieza automática**. Estas se decolorarán si se dejan en el horno durante este modo.



Extracción de la guía de rejilla.

### REJILLAS DEL HORNO

**Para insertar una rejilla en el horno,** coloque el bloqueo anti-vuelco de la rejilla debajo de los rieles de las guías de rejilla laterales. Empuje la rejilla hacia la parte trasera del horno y levántela para salvar los topes de la rejilla. Continúe deslizando la rejilla hasta que esté metida en el horno completamente.

**Para sacar una rejilla del horno,** tire de la rejilla hacia adelante, levántela y sáquela salvando los topes de la rejilla de los rieles de la guía de la rejilla. Observe la siguiente ilustración.

La rejilla inferior de todos los hornos, a excepción del modelo de 457 mm, es de extracción total. Con la rejilla en la posición 1 de la guía, deslícela por las guías de la puerta. Consulte la ilustración para ver las posiciones de las guías de la rejilla. Las guías proporcionan estabilidad a la rejilla cuando utilice una cazuela pesada para cocinar mucha carne o aves de gran tamaño. Con la rejilla extraída totalmente le resultará más fácil alcanzar los alimentos calientes de manera segura.



Posiciones de las guías de la rejilla del horno y rejilla inferior de extracción total.

### COLOCACIÓN DE LA REJILLA

Uno de los factores que afecta al resultado óptimo de la cocción es el nivel de la colocación de la rejilla en el horno. La posición 1 de rejilla es la que está más cerca de la parte inferior del horno y la posición 6 es la que está más cerca de la parte superior del horno.

- Cuando esté utilizando sólo una rejilla, colóquela en el centro del horno.
- Cuando esté utilizando sólo una rejilla para asar carne, coloque la rejilla en la posición 1, 2 ó 3 de la guía para rejilla.
- Cuando esté utilizando dos o tres rejillas, deje al menos una posición entre ellas.

### ▲ PRECAUCIÓN

Utilice elementos aislantes cuando esté manejando las rejillas del horno. Las rejillas se calientan cuando el horno está encendido y se mantienen calientes una vez que se haya apagado.

## MODO DE HORNEADO

**Funcionamiento del modo de horneado:** tanto el elemento oculto para hornear como el elemento para asar a la parrilla se utilizan para calentar el aire y se encienden y apagan para mantener la temperatura. Este modo está diseñado especialmente para cocinar con una sola rejilla, principalmente alimentos horneados. Utilice el **modo de horneado** para cocinar las recetas de siempre. El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo.

**⚠ PRECAUCIÓN**

**NO coloque ningún utensilio de cocina sobre la superficie del horno, ni utilice papel de aluminio u otro material para forrar la superficie o las paredes del horno. Si no sigue esta advertencia, la porcelana del horno se dañará y la garantía quedará anulada.**

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

**Para el modo de horneado:**

- 1) Gire el bisel del mando selector del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta . Observe la siguiente ilustración.
- 2) La temperatura del horno se preconfigura a 175 °C. Pulse  en el panel de control o gire el mando selector del horno hacia la izquierda o derecha para encender el horno. La temperatura se puede ajustar en incrementos de 1°. Si desea cambiar la configuración de temperatura de 175 °C, gire inmediatamente el mando selector del horno hacia la derecha para aumentar la temperatura del horno o hacia la izquierda para bajarla. La pantalla de temperatura muestra alternativamente la temperatura configurada y la temperatura real del horno. Si la temperatura es inferior a 65 °C, se muestra la palabra "Lo."
- 3) Introduzca los alimentos cuando el timbre indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.
- 4) El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo; para ello, siga las instrucciones de la **función de sensor de temperatura** de la página 49.
- 5) Si se configura el temporizador, el horno emitirá un sonido cuando quede un minuto en el temporizador y otra vez cuando termine el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 30 segundos.
- 6) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 7) Gire el mando selector del horno hacia  para apagar este modo.

Configuración del modo de horneado.

## MODO DE HORNEADO A LA PIEDRA

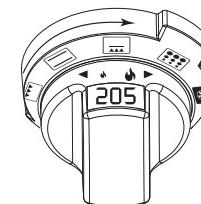
**Funcionamiento del modo de horneado a la piedra:** en este modo se utiliza una rejilla y una piedra de horneado con diseño especial para asegurar que la calidad de los alimentos que se cocinan utilizando este método específico es la adecuada. Para que en el horno se forme el calor preciso y necesario para hornear en una piedra cerámica, el calor de todos los elementos crea el efecto "hornazo de ladrillo" perfecto. Los ventiladores de convección ayudan a que el aire circule por toda la cavidad del horno y de esta manera se logra obtener temperaturas uniformes. El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo.

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

**Para el modo de horneado a la piedra:**

**Preparación del horno:** Extraiga todas las rejillas del horno. Deslice la rejilla de la piedra de hornear en la posición 1 de la guía de la rejilla y coloque la piedra de hornear en la rejilla de manera que el borde quede suspendido sobre la parte delantera de la rejilla. Precaliente el horno durante aproximadamente 35 minutos cuando utilice el **modo de horneado a la piedra**.

- 1) Gire el bisel del mando selector del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta . Observe la siguiente ilustración.
- 2) La temperatura del horno se preconfigura a 205 °C. Pulse  en el panel de control o gire el mando selector del horno hacia la izquierda o derecha para encender el horno. La temperatura se puede ajustar en incrementos de 1°. Si desea cambiar la configuración de temperatura de 205 °C, gire inmediatamente el mando selector del horno hacia la derecha para aumentar la temperatura del horno o hacia la izquierda para bajarla. La pantalla de temperatura muestra alternativamente la temperatura configurada y la temperatura real del horno. Si la temperatura es inferior a 65 °C, se muestra la palabra "Lo."
- 3) Introduzca los alimentos cuando el timbre indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.
- 4) El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo; para ello, siga las instrucciones de la **función de sensor de temperatura** de la página 49.
- 5) Si se configura el temporizador, el horno emitirá un sonido cuando quede un minuto en el temporizador y otra vez cuando termine el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 30 segundos.
- 6) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 7) Gire el bisel del mando selector del horno hacia  para apagar este modo.
- 8) Una vez que el horno y la piedra para hornear se hayan enfriado por completo, extraiga la piedra y la rejilla especial.



Configuración del modo de horneado a la piedra.

## MODO DE HORNEADO A LA PIEDRA

**⚠ PRECAUCIÓN**

Procure no cocinar alimentos con alto contenido en grasa en la piedra para hornear. El material cerámico poroso absorbe la grasa y decolora la piedra. Además, es posible que ardán.

## ACCESORIO PARA HORNEAR A LA PIEDRA

La piedra para hornear está disponible a través de su distribuidor de Wolf. Para buscar el servicio técnico más cercano, visite la página web [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com). Con el accesorio de la piedra para hornear se incluye una guía de uso y mantenimiento adicional.

- **BAKESTONE30** (807143) – horno de 762 mm
- **BAKESTONE36** (807142) – horno de 914 mm

## MANTENIMIENTO DE LA PIEDRA PARA HORNEAR

Retire los restos de alimentos utilizando un raspador. Limpie las migas si hay alguna. Deje que la piedra se enfrie completamente antes de limpiarla con un paño húmedo. Si utiliza paños húmedos en una superficie caliente pueden producirle quemaduras por vapor. No moje ni sumerja la piedra para hornear en agua y no utilice jabón ni detergente. La piedra cerámica puede absorber los sabores y transmitirlos a los alimentos.

En la piedra también se pueden formar manchas resistentes. Estas no afectarán al sabor de los alimentos que se estén horneando.

Deje enfriar la piedra completamente antes de sacarla del horno.

**NOTA IMPORTANTE:** tenga cuidado al manejar la piedra de hornear. Si se cae podría romperse o desconcharse.

**⚠ PRECAUCIÓN**

Deje que la piedra se enfrie completamente antes de limpiarla con un paño húmedo. Si utiliza paños húmedos en una superficie caliente pueden producirle quemaduras por vapor.

## MODO DE PARRILLA

**Funcionamiento del modo de parrilla:** El elemento superior se utiliza para dirigir un calor radiante e intenso que dora los alimentos por un lado.

Normalmente, es necesario dar la vuelta a los alimentos asados a la parrilla para que se terminen de cocinar bien. El calor intenso cocina los alimentos rápidamente y proporciona un aspecto exterior dorado y apetecible. Este modo es el más apropiado para asar filetes de carne, pescado y pollo con un grosor de hasta 25 mm. El sensor de temperatura no se puede utilizar con este modo.

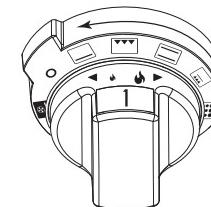
## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

**Para el modo de parrilla:**

- 1) Coloque los alimentos en el horno en la posición de rejilla adecuada. Cierre la puerta del horno.
- 2) Gire el bisel del mando selector del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta . Observe la siguiente ilustración.
- 3) La temperatura del horno está preconfigurada a "1" para 290 °C – parrilla con calor intenso. Pulse  en el panel de control o gire el mando selector del horno hacia la derecha o izquierda para encender el horno.
- 4) Para modificar la configuración, gire inmediatamente el mando selector del horno hacia la izquierda para bajar la configuración del horno a "2" 230 °C – parrilla con calor medio o "3" 175 °C – parrilla con calor bajo.
- 5) Si se configura el temporizador, el horno emitirá un sonido cuando quede un minuto en el temporizador y otra vez cuando termine el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 30 segundos.
- 6) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 7) Gire el bisel del mando selector del horno hacia  para apagar este modo.

**⚠ PRECAUCIÓN**

Cuando vaya a dar la vuelta a los alimentos o cuando desee comprobar si están hechos, abra la puerta con cuidado. Es posible que se haya acumulado humo y vapor. No utilice nunca recipientes de cristal termoaislante ni de barro, ya que pueden estallar.



Configuración del modo de parrilla.

## ACCESORIOS

Puede disponer de accesorios opcionales a través de su distribuidor de Wolf. Para buscar el servicio técnico más cercano, visite la página web [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

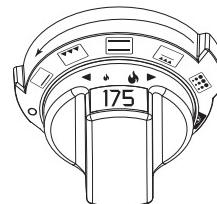
## MODO DE ASADO

**Funcionamiento del modo de asado:** tanto el elemento para hornear como el elemento para asar se utilizan para calentar el aire y se encienden y apagan para mantener la temperatura. Este modo está diseñado especialmente para asar trozos de carne menos tiernos que deben taparse para cocerse, por ejemplo, carne de espalda, piernas de cordero, carne para asar y carne para guisar. El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo.

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

## Para el modo de asado:

- 1) Gire el bisel del mando selector del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta .
- 2) La temperatura del horno se preconfigura a 175 °C. Pulse  en el panel de control o gire el mando selector del horno hacia la izquierda o derecha para encender el horno. La temperatura se puede ajustar en incrementos de 1°. Si desea cambiar la configuración de temperatura de 175 °C, gire inmediatamente el mando selector del horno hacia la derecha para aumentar la temperatura del horno o hacia la izquierda para bajarla. La pantalla de temperatura muestra alternativamente la temperatura configurada y la temperatura real del horno.
- 3) Introduzca los alimentos cuando el timbre indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.
- 4) El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo; para ello, siga las instrucciones de la **función de sensor de temperatura** de la página 49.
- 5) Si se configura el temporizador, el horno emitirá un sonido cuando quede un minuto en el temporizador y otra vez cuando termine el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 30 segundos.
- 6) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 7) Gire el bisel del mando selector del horno hacia  para apagar este modo.



Configuración del modo de asado.

## MODO DE CONVECCIÓN

**Funcionamiento del modo con convección:** los ventiladores de convección dobles, cada uno de ellos con un elemento calefactor, funcionan desde la parte trasera del horno y hacen circular el aire caliente por toda la cavidad del horno. El horno de 457 mm tiene un solo ventilador de convección. El movimiento de aire uniforme hace posible que en este modo pueda cocinar en rejillas situadas en varios niveles. El calor se apaga y enciende para mantener la temperatura y conseguir así que los alimentos se doren igual por todas partes. El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo.

La zona de convección del disco del horno se muestra en negro en el bisel del mando selector del horno.

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

## Para el modo con convección:

- 1) Gire el bisel del mando selector del horno en el sentido de las agujas del reloj hasta .
- 2) La temperatura del horno se preconfigura a 165 °C. Pulse  en el panel de control o gire el mando selector del horno hacia la izquierda o derecha para encender el horno. La temperatura se puede ajustar en incrementos de 1°. Si desea cambiar la configuración de temperatura de 165 °C, gire inmediatamente el mando selector del horno hacia la derecha para aumentar la temperatura del horno o hacia la izquierda para bajarla. La pantalla de temperatura muestra alternativamente la temperatura configurada y la temperatura real del horno.
- 3) Introduzca los alimentos cuando el timbre indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.
- 4) El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo; para ello, siga las instrucciones de la **función de sensor de temperatura** de la página 49.
- 5) Si se configura el temporizador, el horno emitirá un sonido cuando quede un minuto en el temporizador y otra vez cuando termine el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 30 segundos.
- 6) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 7) Gire el bisel del mando selector del horno hacia  para apagar este modo.



Configuración del modo con convección.

## MODO DE HORNEADO CON CONVECCIÓN

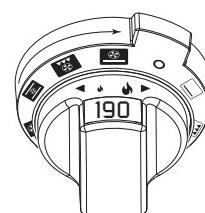
**Funcionamiento del modo de horneado con convección:** este modo combina el calor de dos elementos de ventilación con el calor del elemento de horneado situado debajo de la superficie del horno. Este calor circula y se extiende por toda la cavidad del horno gracias a los dos ventiladores de convección. El horno de 457 mm tiene un solo elemento y ventilador de convección. La otra fuente de calor situada en la parte inferior del horno hace que este modo resulte ideal para hornear tartas y pasteles. El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo.

La zona de convección del disco del horno se muestra en negro en el bisel del mando selector del horno.

### CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

#### Para el modo de horneado con convección:

- 1) Gire el bisel del mando selector del horno en el sentido de las agujas del reloj hasta . Observe la siguiente ilustración.
- 2) La temperatura del horno se preconfigura a 190 °C. Pulse en el panel de control o gire el mando selector del horno hacia la izquierda o derecha para encender el horno. La temperatura se puede ajustar en incrementos de 1°. Si desea cambiar la configuración de temperatura de 190 °C, gire inmediatamente el mando selector del horno hacia la derecha para aumentar la temperatura del horno o hacia la izquierda para bajarla. La pantalla de temperatura muestra alternativamente la temperatura configurada y la temperatura real del horno.
- 3) Introduzca los alimentos cuando el timbre indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.
- 4) El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo; para ello, siga las instrucciones de la **función de sensor de temperatura** de la página 49.
- 5) Si se configura el temporizador, el horno emitirá un sonido cuando quede un minuto en el temporizador y otra vez cuando termine el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 30 segundos.
- 6) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 7) Gire el bisel del mando selector del horno hacia para apagar este modo.



Configuración del modo de asado con convección.

## MODO DE PARRILLA CON CONVECCIÓN

**Funcionamiento del modo de parrilla con convección:** este modo proporciona calor radiante intenso desde el elemento superior que dora y asa los alimentos por abajo mientras que los ventiladores de convección hacen que circule aire caliente alrededor de los alimentos. El horno de 457 mm tiene un solo ventilador de convección. Con este modo tardará menos tiempo en asar a la parrilla los trozos de carne, pollo o pescado más gruesos. El calor del asador dora la parte exterior de los alimentos mientras que los ventiladores de convección mantienen el interior jugoso. El sensor de temperatura no se puede utilizar con este modo.

La zona de convección del disco del horno se muestra en negro en el bisel del mando selector del horno.

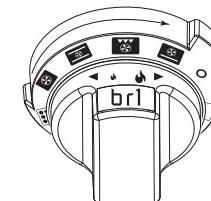
### CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

#### Para el modo de parrilla con convección:

- 1) Coloque los alimentos en el horno en la posición de rejilla adecuada. Cierre la puerta del horno.
- 2) Gire el bisel del mando selector del horno en el sentido de las agujas del reloj hasta . Observe la siguiente ilustración.
- 3) La temperatura del horno está preconfigurada a "br1" para 290 °C – parrilla con convección con calor intenso. Pulse en el panel de control o gire el mando selector del horno hacia la derecha o izquierda para encender el horno. Para modificar la configuración, gire inmediatamente el mando selector del horno hacia la izquierda para bajar la configuración del horno a "br2" 230 °C – parrilla con convección con calor medio o "br3" 175 °C – parrilla con convección con calor bajo.
- 4) Si se configura el temporizador, el horno emitirá un sonido cuando quede un minuto en el temporizador y otra vez cuando termine el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 30 segundos.
- 5) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 6) Gire el bisel del mando selector del horno hacia para apagar este modo.

### ▲ PRECAUCIÓN

Cuando vaya a dar la vuelta a los alimentos o cuando desee comprobar si están hechos, abra la puerta con cuidado. Es posible que se haya acumulado humo y vapor. No utilice nunca recipientes de cristal termoaislante ni de barro, ya que pueden estallar.



Configuración del modo de parrilla con convección.

## MODO DE ASADO CON CONVECCIÓN

**Funcionamiento del modo de asado con convección:** este modo proporciona calor a través de los dos ventiladores de convección y a través del elemento de asado, lo cual intensifica el calor radiante y convectivo. En el horno de 457 mm, el ventilador de convección único funciona con el máximo calor. Esta combinación va dorando poco a poco la parte exterior de los alimentos a la vez que los deja muy jugosos por dentro con lo cual resulta perfecto para asar los filetes más tiernos de ternera, cordero, cerdo o pollo. El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo.

La zona de convección del disco del horno se muestra en negro en el bisel del mando selector del horno.

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

## Para el modo de asado con convección:

- 1) Gire el bisel del mando selector del horno en el sentido de las agujas del reloj hasta .
- 2) La temperatura del horno se preconfigura a 165 °C. Pulse  en el panel de control o gire el mando selector del horno hacia la izquierda o derecha para encender el horno.
- Si desea cambiar la configuración de temperatura de 165 °C, gire inmediatamente el mando selector del horno hacia la derecha para aumentar la temperatura del horno o hacia la izquierda para bajarla. La pantalla de temperatura muestra alternativamente la temperatura configurada y la temperatura real del horno.
- 3) Introduzca los alimentos cuando el timbre indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.
- 4) El sensor de temperatura se puede utilizar en este modo; para ello, siga las instrucciones de la función de sensor de temperatura de la página 49.
- 5) Si se configura el temporizador, el horno emitirá un sonido cuando quede un minuto en el temporizador y otra vez cuando termine el tiempo de cocción. Si el temporizador no se ha puesto a cero, continuará sonando cada 30 segundos.
- 6) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 7) Gire el bisel del mando selector del horno hacia  para apagar este modo.



Configuración del modo de asado con convección.

## MODO Y FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN

Existe el **modo de fermentación** en el bisel del mando selector del horno de 457 mm. Tanto el horno de 762 mm como el de 914 mm disponen de la **función de fermentación**, la cual se puede iniciar por medio del **modo de asado**.

**Funcionamiento del modo y la función de fermentación:** en este modo para calentar y compensar el aire para mantener la temperatura, es necesario combinar los elementos para asar, hornear y de convección. Ese modo resulta ideal para fermentar o hacer subir la masa del pan.

## ▲ PRECAUCIÓN

**NO coloque ningún utensilio de cocina sobre la superficie del horno, ni utilice papel de aluminio u otro material para forrar la superficie o las paredes del horno. Si no sigue esta advertencia, la porcelana del horno se dañará y la garantía quedará anulada.**

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

## Para el modo de fermentación – horno de 457 mm:

- 1) Coloque la masa en un plato resistente para horno e intodúzcalo en el horno.
- 2) Gire el bisel del mando selector del horno hasta . La temperatura del horno se preconfigura a 30 °C. Pulse  en el panel de control o gire el mando selector del horno hacia la izquierda o derecha para encender el horno.
- Si desea cambiar la configuración de temperatura de 30 °C, gire inmediatamente el mando selector del horno hacia la derecha para aumentar la temperatura del horno. La pantalla de temperatura muestra alternativamente la temperatura configurada del horno y "PrF".
- 3) Retire los alimentos cuando haya finalizado la fermentación.
- 4) Gire el bisel del mando selector del horno hacia  para apagar este modo.

## Para el modo de fermentación – hornos de 762 mm y 914 mm:

- 1) Coloque la masa en un plato resistente para horno e intodúzcalo en el horno.
- 2) Gire el bisel del mando selector del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta .
- 3) Gire el mando selector del horno hasta que aparezca "PrF" en el mando. Esto ocurre al pasar de los 75 °C.
- 4) Suelte el mando. El horno ya está configurado a 75 °C en **modo de horneado**.
- 5) Gire rápidamente el mando hacia la izquierda para introducir la **función de fermentación**. La temperatura del horno está configurada a 30 °C. Si desea cambiar la configuración de temperatura de 30 °C, gire inmediatamente el mando selector del horno hacia la derecha para aumentar la temperatura del horno.
- 6) Pulse  en el panel de control oculto o el horno se encenderá en el valor predeterminado tras dos segundos. La pantalla de temperatura muestra alternativamente la temperatura configurada del horno y "PrF".
- 7) Retire los alimentos cuando haya finalizado la fermentación.
- 8) Gire el bisel del mando selector del horno hacia  para apagar este modo.

## MODO DE DESHIDRATACIÓN

**Funcionamiento del modo de deshidratación:** este modo permite desecar alimentos lentamente para que se conserven y para otros usos culinarios.

Utilice el **modo de convección** para esta función. Para utilizar este modo, es necesario utilizar las rejillas de deshidratación de Wolf (que no se incluyen con la cocina). Este modo resulta perfecto para secar frutas, verduras, hierbas y tiras de carne.

**⚠ PRECAUCIÓN**

Los alimentos deben desecarse hasta que el agua se haya evaporado en un 60 por ciento o hasta que compruebe que están secos al tocarlos para que se puedan almacenar sin que haya peligro de que se enmohezcan, fermenten o críen bacterias. Si tiene alguna duda, deshidrátelos el máximo tiempo especificado.

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

**Para el modo de deshidratación:**

- 1) Coloque los alimentos en el horno en las rejillas de deshidratación.
- 2) Coloque el bloque que se incluye en el paquete de accesorios en la posición correcta para que la puerta del horno se mantenga abierta. Consulte las instrucciones que se proporcionan con el kit de accesorios.
- 3) Gire el bisel del mando selector del horno en el sentido de las agujas del reloj hasta .
- 4) Gire el mando selector del horno hasta que aparezca "dEH" en el mando. Esto ocurre a los 75 °C.
- 5) Suelte el mando.
- 6) Gire rápidamente el mando del selector del horno hacia la izquierda y suéltelo. La temperatura del horno se preconfigura a 60 °C.
- Si desea cambiar la configuración, gire inmediatamente el mando selector del horno hacia la derecha para aumentar la temperatura del horno o hacia la izquierda para bajarla. La pantalla de temperatura muestra alternativamente la temperatura configurada del horno y "dEH". La temperatura de deshidratación normalmente se sitúa entre 45 °C y 70 °C.
- 7) Deje los alimentos en el horno hasta que al tocarlos compruebe que están totalmente secos.
- 8) Para quitar los alimentos de las rejillas de manera sencilla, hágalo antes de que se enfrien completamente. Si los alimentos se han pegado mucho, vuelva a colocar las bandejas de deshidratación en el horno para que se calienten un poco y pueda limpiarlas fácilmente.
- 9) Gire el bisel del mando selector del horno hacia  para apagar este modo.

## ACCESORIO DE LA REJILLA DE DESHIDRATACIÓN

Podrá disponer de las rejillas de deshidratación a través de su distribuidor de Wolf. Para buscar el servicio técnico más cercano, visite la página web, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com). Con la rejilla de deshidratación que se proporciona como accesorio se incluyen instrucciones adicionales.

- **DEHY/DF-18** (804893) – horno de 457 mm
- **DEHY/DF-30** (804683) – horno de 762 mm
- **DEHY/DF-36** (804894) – horno de 914 mm

## ACCESORIOS

Puede disponer de accesorios opcionales a través de su distribuidor de Wolf. Para buscar el servicio técnico más cercano, visite la página web, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

## OPCIÓN DE INICIO PROGRAMABLE

**Funcionamiento de la opción de inicio programable:** esta función controla la temporización automática de la función ON y OFF del horno. Configure un modo para que se encienda en una determinada hora del día y para que se apague cuando la cocción haya finalizado o para que se apague a la hora que usted determine. Puede utilizar esta función con cualquiera de los modos de cocción excepto con los modos de **parrilla, parrilla con convección y horneado a la piedra.**

## PAUTAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

**ADVERTENCIA**

**La seguridad alimentaria es muy importante. Cumpla las siguientes pautas para evitar contraer enfermedades o que los alimentos se estropeen:**

- Los alimentos perecederos no se deben dejar a temperatura ambiente durante más de dos horas; una hora si la temperatura es superior a 30 °C. Si desea más información, visite la página [www.usda.com](http://www.usda.com).
- No utilice alimentos que se vayan a echar a perder antes comenzar el ciclo de cocción. En este grupo se pueden incluir los huevos, productos lácteos, sopas y cremas, carnes, pollo y pescados cocinados y sin cocinar.
- Si no va a iniciar la cocción de forma inmediata, coloque únicamente alimentos muy fríos o congelados en el horno.

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

**Para la opción de inicio programable - para comenzar a cocer más tarde y para que el horno se apague automáticamente cuando finalice:**

- 1) Coloque los alimentos en el horno recién sacados del frigorífico.
- 2) Gire el bisel del mando selector del horno hacia el modo deseado en el bisel.
- 3) Abra el panel de control oculto pulsando el símbolo de la llama de la parte frontal del panel.
- 4) Pulse  en el panel de control o gire el mando selector del horno hacia la izquierda o derecha. Ajuste la temperatura según sea necesario.
- 5) Pulse . Utilice las flechas  o  del panel de control oculto para fijar la hora de finalización deseada. El **TIEMPO DE COCCIÓN** se ajustará automáticamente.
- 6) Pulse . Si el **TIEMPO DE COCCIÓN** no es correcto, utilice las flechas  o  del panel de control oculto para ajustar la cantidad deseada de tiempo de cocción.
- 7) Pulse . La pantalla aparece como si el horno estuviera encendido. Cuando quede un minuto para que finalice el tiempo de cocción, se oirá un pitido. Cuando acaba el tiempo de cocción suenan tres pitidos cada 30 segundos.
- 8) El horno se apaga solo.
- 9) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 10) Gire el bisel del mando selector del horno hacia  para apagar este modo.

## OPCIÓN DE COCCIÓN PROGRAMADA

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

**Para la opción de tiempo de cocción - para comenzar a cocer ahora y para que el horno se apague automáticamente cuando finalice:**

- 1) Gire el bisel del mando selector del horno hacia el modo deseado en el bisel.
- 2) Abra el panel de control oculto pulsando el símbolo de la llama de la parte frontal del panel.
- 3) Pulse  en el panel de control o gire el mando selector del horno hacia la izquierda o derecha. Ajuste la temperatura según sea necesario.
- 4) Pulse . Utilice las flechas  o  del panel de control oculto para aumentar o reducir la hora de finalización deseada. El **TIEMPO DE COCCIÓN** se ajustará automáticamente.
- 5) Pulse . Cuando quede un minuto para que finalice el tiempo de cocción, se oirá un pitido. Cuando acaba el tiempo de cocción suenan tres pitidos cada 30 segundos.
- 6) El horno se apaga solo.
- 7) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 8) Gire el bisel del mando selector del horno hacia  para apagar este modo.
- 9) Si desea detener el temporizador antes de que haya acabado el tiempo, pulse  y después .

## OPCIÓN DE SENSOR DE TEMPERATURA

**Funcionamiento del sensor de temperatura:** el sensor detecta si los alimentos están hechos o no midiendo la temperatura de los alimentos por dentro sin que sea necesario abrir la puerta. Es una manera cómoda y precisa de lograr que los alimentos queden en su punto, independienteamente del tipo, corte o peso de los mismos. Gracias a esta función, ya no es necesario calcular el tiempo de cocción total según el peso de la pieza. Esta función se puede utilizar con todos los modos excepto con el modo de **parrilla y parrilla con convección**.

### ▲ PRECAUCIÓN

Utilice solamente el sensor de temperatura que se recomienda para este horno.

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

### Opción de sensor de temperatura para carnes:

- 1) Precaliente el horno con la temperatura que deseé en el modo en que vaya a cocinar.
- 2) Coloque la carne en una rejilla en la bandeja para asar. Introduzca el sensor de temperatura en la parte más gruesa de la carne.
- 3) Cuando el horno indique que el periodo de precalentamiento ha finalizado, utilice un elemento aislante seco para levantar la carcasa del sensor. Deslice el conector del sensor en el receptáculo de la pared del horno hasta que se coloque en su lugar. Cierre la puerta del horno.
- 4) **SENSOR** se iluminará en el panel de control oculto. El sensor de temperatura se preconfigura a 70 °C.
- 5) Si desea cambiar la configuración final deseada de la temperatura del sensor de 70 °C, gire inmediatamente el mando selector del horno hacia la derecha para aumentar la temperatura del sensor o hacia la izquierda para bajarla.
- 6) Una vez se haya programado el punto de ajuste del sensor, la pantalla del mando del horno mostrará alternativamente el punto de ajuste del horno y la temperatura real del sensor. Si desea ir cambiando la vista del punto de ajuste del sensor a la temperatura real del mismo, pulse . La palabra "Lo" aparecerá hasta que la temperatura interna alcance los 20 °C. Despues, la pantalla mostrará alternativamente el punto de ajuste del sensor y la temperatura real de éste.
- 7) Retire el sensor y los alimentos.
- 8) Gire el bisel del mando selector del horno hacia  para apagar este modo.

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

### Opción de sensor de temperatura para pan:

- 1) Precaliente el horno con la temperatura que deseé en el modo **horneado u horneado a la piedra**.
- 2) Coloque el pan en la piedra para hornear o en el horno en bandejas para pan.
- 3) Hornee 10 minutos a la temperatura deseada del horno.
- 4) Inserte el sensor en la parte más gruesa del pan.
- 5) Levante la carcasa del sensor utilizando un elemento aislante seco. Deslice el conector del sensor en el receptáculo de la pared del horno hasta que se coloque en su lugar. Cierre la puerta del horno.
- 6) El sensor de temperatura se preconfigura a 70 °C.
- 7) Pulse  en el panel de control oculto o el horno se encenderá en el valor predeterminado tras dos segundos.
- Una vez se haya programado el punto de ajuste del sensor, la pantalla del mando del horno mostrará alternativamente el punto de ajuste del horno y la temperatura real del sensor. Si desea ir cambiando la vista del punto de ajuste del sensor a la temperatura real del mismo, pulse . La palabra "Lo" aparecerá hasta que la temperatura interna alcance los 20 °C. Despues la pantalla mostrará alternativamente el punto de ajuste del sensor y la temperatura real de éste.
- 8) Una vez se alcance la temperatura interna deseada, el horno emitirá un pitido. Retire el sensor y los alimentos.
- 9) Gire el bisel del mando selector del horno hacia  para apagar este modo.

### ▲ PRECAUCIÓN

El sensor y la carcasa del sensor pueden llegar a estar muy calientes. Sujételo con un elemento aislante.

**MODO SABBATH****Certificado Star-K**

**Funcionamiento del modo Sabbath:** este modo permite hornear y mantener la comida caliente a la vez que se siguen los preceptos religiosos de "no trabajar" en los días Sabbath.

**Funcionamiento del modo tiempo de horneado en Sabbath:** esta función permite cocinar alimentos en el horno en Sabbath y éste se apaga automáticamente cuando ha terminado. No emite ningún sonido al finalizar; solamente parpadea la pantalla del panel de control electrónico. Utilice esta función sólo en los modos de **horneado y asado**.

En períodos vacacionales, la temperatura se puede ajustar, pero la pantalla no cambia.

**CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS****Para el modo Sabbath:**

- 1) Gire el bisel del mando selector del horno hasta o . Cambie la temperatura predeterminada si es necesario.
- 2) Pulse para apagar o encender las luces del horno.
- 3) Pulse y mantenga pulsado en el panel de control oculto durante 5 segundos.
- 4) Gire el mando selector del horno hacia para apagar este modo. El horno permanece encendido hasta que esta función se cancela.

**CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS****Para utilizar el modo tiempo de horneado en Sabbath:**

- 1) Introduzca los alimentos en el horno.
- 2) Gire el bisel del mando selector del horno hasta o . Cambie la temperatura predeterminada si es necesario.
- 3) Abra el panel de control oculto pulsando el símbolo de la llama de la parte frontal del panel.
- 4) Pulse . Utilice las flechas o del panel de control oculto para aumentar la hora de finalización deseada.
- 5) Pulse . Utilice las flechas o del panel de control oculto para aumentar o reducir la cantidad deseada de tiempo de cocción.
- 6) Pulse y mantenga pulsado en el panel de control oculto durante 5 segundos. "SAb" se mostrará en el mando selector del horno. No se oye ningún sonido, sólo parpadea la pantalla.
- 7) El horno se apaga solo.
- 8) Retire los alimentos. Utilice siempre elementos aislantes secos para sacar los recipientes calientes del horno.
- 9) Gire el bisel del mando selector del horno hacia para apagar este modo.

**CÓMO CAMBIAR LA TEMPERATURA DEL HORNO**

**Para subir la temperatura del horno con la función Sabbath:** gire el bisel del mando selector del horno hacia la derecha y suéltelo; con cada giro la temperatura sube 10° C. La temperatura del horno subirá aleatoriamente una vez que el usuario haya terminado de ajustar la nueva temperatura. No se producirá ningún clic, señal luminosa ni sonido con el cambio en el horno.

**Para bajar la temperatura del horno con la función Sabbath:** gire el bisel del mando selector del horno hacia la izquierda y suéltelo; con cada giro la temperatura baja 10 °C. La temperatura del horno subirá aleatoriamente una vez que el usuario haya terminado de ajustar la nueva temperatura. No se producirá ningún clic, señal luminosa ni sonido con el cambio en el horno.

Gire el mando selector del horno hacia para apagar este modo. El horno permanece encendido hasta que se cancele esta función.

**MODO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA****Funcionamiento del modo de limpieza automática**

**automática:** el horno se calienta gradualmente hasta alcanzar una temperatura predefinida. Durante este proceso, se quema la suciedad que han dejado los alimentos dejando un poco de ceniza blanca. Si lo configura junto con la opción de **inicio programable**, la limpieza del horno se puede programar para que se inicie y detenga mientras usted está durmiendo. Consulte la sección **Inicio programable** en la página 48.

Por su seguridad, la puerta se bloquea automáticamente mientras el horno se está limpiando y se desbloquea cuando la cavidad se ha enfriado completamente. Si cambia de opinión y detiene este modo una vez que se haya iniciado la **limpieza automática**, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura interior esté por debajo de los 150 °C.

**NOTA IMPORTANTE:** saque todas las rejillas del horno y las guías de las rejillas antes de utilizar el **modo de limpieza automática**. Éstas se decolorarán si se dejan en el horno durante este modo. Consulte las guías de las bandejas y rejilla del horno en la página 44.

Cuando limpie a mano una mancha, utilice solamente limpiadores no abrasivos o estropajos de plástico.

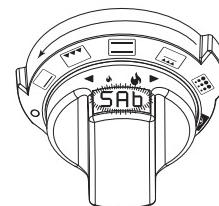
**NOTA IMPORTANTE:** no deje que alimentos con alto contenido en azúcares o ácidos, por ejemplo, zumo de frutas, leche y tomates, permanezcan en la superficie de esmalte de porcelana. Límpielos inmediatamente con un paño seco. Si no lo hace, es posible que se forme una mancha permanente.

**NOTA IMPORTANTE:** no utilice nunca limpiadores para hornos. No es necesario utilizarlos con el **modo de limpieza automática**.

**NOTA IMPORTANTE:** en el caso de cocinas con dos hornos, el **modo de limpieza automática** no se puede aplicar en los dos hornos a la vez; mientras se aplica en uno de ellos, el otro no puede utilizarse para cocinar. Si el usuario intenta utilizar un horno mientras el otro se encuentra en modo de **limpieza automática**, aparecerá la palabra "OPP" en el mando selector del horno.

**ADVERTENCIA**

Durante el modo de limpieza automática, las superficies exteriores pueden calentarse más de lo normal, por lo que los niños deben mantenerse alejados de las mismas.



Configuración del modo Sabbath.

## MODO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA

## ▲ PRECAUCIÓN

No utilice limpiadores de horno comerciales ni materiales para proteger el revestimiento en ninguna parte del horno.

## ▲ PRECAUCIÓN

La junta del horno es muy importante para que el cierre sea hermético. No limpie a mano, ni frote, pinche o retire esta junta.

## ▲ PRECAUCIÓN

No limpie nunca una superficie de porcelana templada o caliente con una esponja mojada. La superficie podría agrietarse o desconcharse (grietas pequeñas y muy finas).

## ▲ PRECAUCIÓN

Los derrames que se produzcan en el horno deben retirarse antes de limpiar. No deje utensilios en el horno durante la limpieza. Retire previamente del horno las rejillas y sus guías para la limpieza automática.

## CONFIGURACIÓN DE LOS MANDOS

## Para el modo de limpieza automática:

- 1) Abra el panel de control oculto pulsando el símbolo de la llama de la parte frontal del panel.
- 2) Saque todas las rejillas del horno y las guías de las rejillas antes de utilizar el **modo de limpieza automática**.
- 3) Gire el bisel del mando selector del horno hasta . El horno se programará automáticamente para llevar a cabo la limpieza -automáticamente durante 4 horas. El horno se limpiará automáticamente durante 3 horas y se enfriará durante 1 hora.
- 4) Pulse  en el panel de control oculto o gire el bisel del mando selector del horno en una u otra dirección hasta que aparezca "cln" en el mando para iniciar el **modo de limpieza automática**. La puerta del horno se bloqueará y se mantendrá bloqueada hasta que finalice este modo o hasta que la temperatura baje por debajo de los 150 °C.
- 5) Gire el bisel del mando selector del horno hacia  para apagar este modo.

## Modo de limpieza automática para limpieza menos profunda:

Si desea una limpieza menos profunda, puede ajustar el **modo de limpieza automática** para 3 horas. Para reducir el tiempo de limpieza automática:

- 1) Gire el bisel del mando selector del horno hasta .
- 2) Pulse  y mantenga pulsada la flecha  hasta que aparezca 3:00.
- 3) Pulse  dos veces para iniciar el ciclo de limpieza.
- 4) Para detener el ciclo de limpieza, gire el bisel hasta la posición . La puerta se mantendrá bloqueada hasta que el horno alcance una temperatura de seguridad.

## CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

## ▲ ADVERTENCIA

Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar una posible descarga eléctrica.

**NOTA IMPORTANTE:** deje que el horno se enfríe lo suficiente antes de cambiar la bombilla.

El horno utiliza una bombilla halógena de 40 vatios.

Para quitar la bombilla del horno, extraiga las guías de las rejilla tal y como se ha descrito en la página 41. Coloque una almohadilla caliente en la pared del horno. Si utiliza un destornillador de cabeza plana, apoye el destornillador contra la almohadilla caliente por debajo de la carcasa de la luz. Tenga cuidado de no rayar el interior de porcelana del horno. Gire el destornillador, apalancue suavemente el borde de la carcasa de la luz, tire de ella hacia arriba y retírela. Utilice un paño para tocar la bombilla y tire de ella para sacarla de su casquillo.

Para poner una bombilla de repuesto, evite el contacto directo con la bombilla de repuesto. Utilice papel de cocina para tocar la nueva bombilla y procure no tocarla con los dedos si están grasientos. Si no lo hace, la bombilla se fundirá la primera vez que la encienda. Inserte las púas de la bombilla en el casquillo hasta que se coloque perfectamente en su lugar. Coloque de nuevo la carcasa de la luz y las guías de las rejillas. Conecte la alimentación y ponga en hora el reloj con la hora del día.

## LIMPIEZA DE LA COCINA

## LIMPIEZA EXTERIOR

Para limpiar el acabado exterior de acero inoxidable clásico: utilice un limpiador de acero inoxidable suave no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y, a continuación, séquelo con un paño de microfibra seco. La limpieza deberá realizarla siguiendo la dirección del acabado. Obtendrá mejores resultados si mantiene el paño en contacto continuo con el acero inoxidable.

Consulte las recomendaciones de mantenimiento de las páginas siguientes sobre cómo limpiar componentes específicos de la cocina mixta.

## CONSEJOS PARA LIMPIAR LA COCINA

- Antes de limpiar la placa, espere hasta que se haya enfriado.
- Para obtener los mejores resultados, límpie las manchas y salpicaduras de grasa en cuanto se produzcan e inmediatamente después de que la cocina se haya enfriado. Si cocina sobre las salpicaduras, es posible que dañen o manchen el acabado de la placa de manera permanente.
- Si tiene alguna duda sobre cómo utilizar alguno de los limpiadores, lea la etiqueta. Para comprobar si es seguro utilizarlo en la encimera de cocción, aplique una cantidad pequeña en un área que apenas se vea y límpiela suavemente.
- Tenga especial cuidado con los limpiadores en spray. Algunos pueden contener componentes cáusticos que pueden dañar las piezas continuas y los acabados. Proteja las superficies cercanas quitando el exceso de líquido que haya caído en ellas de manera que el limpiador sólo se extienda por el acabado que desea limpiar.
- No pulverice ningún limpiador sobre los controles eléctricos, los encendedores, los cables ni los vástagos de válvula de los mandos.
- No utilice limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que podría hacer que el cristal se rompiera.

## RECOMENDACIONES DE MANTENIMIENTO

COMPONENTE	RECOMENDACIONES DE MANTENIMIENTO
<b>Superficie del quemador</b> Esmalte de porcelana	<p><b>Precaución:</b> no utilice limpiadores abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente.</p> <p>Resistente a la mayoría de las manchas pero no totalmente impermeable. La sal y algunos líquidos culinarios pueden marcar y manchar la superficie. Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente.</p> <p><b>Mantenimiento general:</b> utilice un paño o una esponja limpios; límpiela con agua templada y detergente suave para platos. Aclare y séquela inmediatamente.</p> <p><b>Desengrasantes con pulverizador:</b> pulverice el spray en un paño y limpíe la superficie para eliminar las huellas y las salpicaduras de grasa. Séquelo inmediatamente para evitar que se raye.</p> <p><b>Abbrillantador protector:</b> aplíquelo sobre la superficie para mantener el brillo y protegerla de las manchas de alimentos.</p> <p><b>Manchas de agua resistentes:</b> utilice vinagre blanco y agua.</p>
<b>Cabezal del quemador</b> Esmalte de porcelana con acabado mate	<p><b>Mantenimiento general:</b> primero deje que se enfrie. Quite la rejilla. Lave los cabezales con agua templada y detergente líquido o con limpiadores que no sean demasiado abrasivos. Los alimentos con alto contenido en ácidos o azúcares, por ejemplo, leche, tomates, col fermentada, zumos de frutas o relleno de pastel, podrían picar o agrietar la superficie. Quite las manchas tan pronto como sea posible antes de que se calienten de nuevo.</p>
<b>Rejillas del quemador</b> Hierro fundido revestido en porcelana	<p>Quítelas de la cocina y colóquelas en una superficie plana cerca del fregadero para limpiarlas.</p> <p><b>Limiadores no abrasivos:</b> agua caliente y detergente líquido, bicarbonato sódico y agua, estropajo de plástico o esponja.</p> <p><b>Limiadores suaves y abrasivos:</b> utilice poca cantidad.</p>
<b>Mandos</b> <b>Mando selector del horno</b> <b>Biseles</b> <b>Zinc fundido a presión revestido en porcelana</b>	<p>Para quitar los mandos, tire de ellos y sepárelos del vástago de la válvula (consulte en la página 34 la información sobre los cojinete de plástico).</p> <p><b>Mantenimiento general:</b> límpie los mandos con un paño mojado y con detergente suave y agua; aclárelos y séquelos. No los sumerja en agua ni utilice limpiadores abrasivos ya que estos podrían rayar el acabado y eliminar las marcas. No los introduzca en el lavavajillas.</p> <p>Lave a mano todos los componentes decorativos de la cocina. Estos componentes incluyen mandos, biseles, rejillas y cabezales. Estos componentes no se pueden lavar en el lavavajillas.</p>
<b>Encendedores de chispa</b> Cerámica	<p>Manténgalos secos; no eche nunca agua ni un limpiador directamente sobre el encendedor. Cuando limpie alrededor del quemador de superficie, tenga cuidado de que el paño no se enganche con el encendedor y lo dañe.</p>
<b>Exterior de la cocina</b> y protector vertical Acero inoxidable clásico	<p><b>No utilice limpiadores abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente.</b></p> <p>Resistente a la mayoría de las manchas pero no totalmente impermeable. La sal y algunos líquidos culinarios pueden marcar y manchar la superficie. Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente.</p> <p><b>Mantenimiento general:</b> utilice un paño o una esponja limpios; límpiela con agua templada y detergente suave para platos. Aclare y séquela inmediatamente.</p> <p><b>Limpieza exterior:</b> utilice un limpiador de acero inoxidable suave no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y, a continuación, séquelo con un paño de microfibra seco. La limpieza deberá realizarse siguiendo la dirección del acabado. Obtendrá mejores resultados si mantiene el paño en contacto continuo con el acero inoxidable.</p> <p><b>Manchas resistentes:</b> utilice vinagre blanco y agua.</p>

## RECOMENDACIONES DE MANTENIMIENTO

COMPONENTE	RECOMENDACIONES DE MANTENIMIENTO
<b>Panel de control</b> Acero inoxidable	Utilice limpiadores en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel. <b>No pulverice el limpiador directamente sobre el panel o alrededor de los mandos o vástagos de la válvula.</b>
<b>Junta del horno</b> Fibra de vidrio /hilo metálico de acero inoxidable	No limpie a mano, ni frote, pinche o quite la junta del horno; podría dañar el sellado hermético de la puerta.
<b>Bandeja para asar</b> Esmalte de porcelana con brillo	<b>Superior:</b> póngala en el fregadero mientras esté un poco caliente. Tápela con paños de cocina; eche agua muy caliente sobre los paños y deje que el vapor actúe y ablande los residuos de los alimentos quemados. Límpiela con detergente suave y agua caliente. Aclare y séquela. <b>Inferior:</b> vierta la grasa en un envase desecharable. Cuando esté fría, lávela con agua caliente y con detergente suave. Aclare y séquela.
<b>Cavidad del horno y puerta interior</b> Esmalte de porcelana	<b>No limpie nunca una superficie de porcelana templada o caliente con una esponja mojada; la superficie podría agrietarse o desconcharse (grietas pequeñas y muy finas).</b> Resistente a la mayoría de las manchas pero no totalmente impermeable. La sal y algunos líquidos culinarios pueden marcar y manchar la superficie. Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente. <b>Mantenimiento general:</b> cuando el horno esté frío, limpie las manchas y las salpicaduras inmediatamente. No deje que alimentos con alto contenido en azúcar o ácido, por ejemplo, leche, tomates, col fermentada, zumos de frutas o relleno de pastel, permanezcan en la superficie de esmalte de porcelana. Si lo hace, es posible que estos alimentos creen una mancha mate permanente. <b>Limiadores suaves y abrasivos:</b> utilice poca cantidad. Puede utilizar el <b>modo de limpieza automática</b> .
<b>Ventana de la puerta</b> Cristal templado	Una vez se haya enfriado la ventana, pulverice un líquido limpiacristales sobre un paño para limpiarla.
<b>Carcasa de la luz del horno</b> Cristal templado	Cuando el horno se haya enfriado, gire la cubierta de la bombilla en el sentido contrario a las agujas del reloj y retírela. Lávela con un limpiador que no sea demasiado abrasivo. Aclárela y, a continuación, séquela completamente. Vuelva a colocar la cubierta sobre la bombilla y gire en el sentido de las agujas del reloj para apretarla. Puede cambiar la bombilla existente por una bombilla halógena de 40 vatios.
<b>Rejilla y guías de la rejilla</b> Acero niquelado	Antes de utilizar el <b>modo de limpieza automática</b> , extraiga las rejillas del horno y las guías de las rejillas. Éstas se decolorarán si se dejan en el horno durante este modo. Lávela con un limpiador que no sea demasiado abrasivo.

## GUÍA DE LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSIBLE SOLUCIÓN
<b>La llama del quemador no arde de manera uniforme.</b>	Alinee el cabezal del quemador del conjunto del quemador hermético según se describe en la página 34.
<b>Los alimentos hierven o se cocinan en una zona de la cacerola más que en otras.</b>	<p>La cacerola no está centrada correctamente sobre el quemador.</p> <p>El material del que está hecho la cacerola no conduce el calor de manera uniforme.</p> <p>La base de la cacerola está doblada y no se apoya de manera correcta sobre la rejilla o el asa de la cacerola o sartén es demasiado pesada e inclina la cacerola o sartén hacia un lado.</p>
<b>El quemador no enciende.</b>	<p>El quemador cerámico está húmedo por un líquido que se ha derramado o por un producto de limpieza. Deje que la cerámica se seque completamente.</p> <p>Las salidas del cabezal del quemador están bloqueadas. Utilice un clip metálico para papel que esté recto para quitar la obstrucción.</p> <p>Si utiliza un GFCI (interruptor del circuito de fallos de conexión a tierra), inspecciónelo para comprobar si está fundido.</p>
<b>Los quemadores se apagan solos si utilizo más de un asador de pollos o placa grandes al mismo tiempo.</b>	Para que se produzca una buena combustión de gas es necesario que pase la cantidad adecuada de aire para mantener la llama. Si se usan dos cazuelas grandes a la vez, se limita el movimiento de aire.
<b>Los alimentos rebasan la cazuela al hervir y caen en la bandeja de recogida de grasa.</b>	El calor que se proporciona es demasiado alto o el tamaño de la cazuela es insuficiente para su contenido.
<b>El agua no hierve con la suficiente rapidez.</b>	<p>La temperatura del agua es más fría de lo habitual.</p> <p>Tape la cazuela para usar el calor de forma más eficiente.</p> <p>El diámetro de la cacerola es demasiado grande o la base de la cacerola está doblada.</p>
<b>Los alimentos se cocinan con demasiada lentitud al saltearlos.</b>	<p>Se ha echado demasiada comida simultáneamente; reduzca la cantidad de alimentos y saltéelos por tandas.</p> <p>Los alimentos son demasiado grandes o la temperatura de los alimentos está más fría de lo normal.</p> <p>La cacerola no conduce el calor de manera uniforme.</p>
<b>La posición para hervir a fuego lento no mantiene una temperatura constante de la superficie.</b>	Los alimentos delicados pueden necesitar una posición aún más lenta para que no se quemen.
<b>El dorado exterior de los alimentos no es uniforme.</b>	La cazuela es demasiado grande para permitir una buena circulación del calor o tiene demasiadas cazuelas en una rejilla.

## GUÍA DE LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSIBLE SOLUCIÓN
<b>La temperatura del horno es demasiado alta.</b>	<p>Los alimentos cocinados en recipientes de cristal, cristal cerámico o los recipientes de metal oscuro mantienen mejor el calor que los recipientes metálicos con brillo.</p> <p>La bandeja para hornear es demasiado grande para la receta que se está cocinando.</p> <p>Cambie el nivel de la rejilla o el modo de cocción.</p> <p>La temperatura del horno es demasiado alta para el plato que está cocinando.</p>
<b>Sale demasiado humo al asar a la parrilla.</b>	<p>Está utilizando una bandeja diferente a la bandeja para asar de dos piezas.</p> <p>No se ha eliminado el exceso de grasa.</p> <p>Baje el nivel de la rejilla o reduzca el tiempo de asado.</p>
<b>El horno no está suficientemente caliente.</b>	<p>El horno no se ha precalentado totalmente.</p> <p>La puerta se abre con demasiada frecuencia o se ha dejado abierta.</p> <p>Alimentos envueltos en papel de aluminio; compruebe el modo para seguir los consejos y obtener los mejores resultados.</p> <p>La cazuela o bandeja es demasiado pequeña para la cantidad de alimentos que hay en ella.</p>
<b>Sale aire caliente a la cocina una vez que el horno se ha apagado.</b>	<p>La salida de aire templado es una función normal del horno y es necesaria para mantener las temperaturas del horno y para enfriarlo. Se apaga automáticamente cuando el calor baja hasta alcanzar una temperatura segura.</p>
<b>La palabra SENSOR parpadea en la pantalla al utilizar la función de sensor.</b>	<p>Apague el horno.</p> <p>Inserte bien el sensor en el receptáculo hasta que se coloque completamente en su lugar.</p> <p>Reinic peace la temperatura del horno y la temperatura del sensor.</p>
<b>La placa o placa Coup de feu siguen haciendo clic.</b>	<p>Al encenderse el termostato, se ilumina el piloto rojo y se abre la válvula solenoide del gas. Oirá una serie de chispas que comprueban si hay presencia de llama. Si el encendedor no detecta la llama, la válvula solenoide se apaga y esperará un tiempo antes de volver a intentar el encendido. Esto se producirá tres veces; si a la tercera vez sigue sin encenderse, se mantendrá apagado durante un tiempo para permitir que se disipe el gas que no se ha quemado antes de volver a intentar el encendido.</p>

INFORMACIÓN DE MANTENIMIENTO

Cuando solicite información, documentación, piezas de repuesto o asistencia técnica, debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie de la cocina mixta. Esta información se encuentra disponible en la placa de datos del producto situada debajo del panel de mandos. Consulte la ilustración de la página 33. Guarde la información de la placa de datos de voltaje para utilizarla como referencia en el futuro.

Referencia del modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

Fecha de instalación \_\_\_\_\_

Distribuidor de Sub-Zero y teléfono  
\_\_\_\_\_

**ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO**

Antes de llamar al distribuidor de Wolf, consulte la guía de localización y solución de problemas de las páginas 54–55. Compruebe que los fusibles de su hogar no estén fundidos y que la red eléctrica funcione, y compruebe también que el aparato no esté desconectado. Un corte de electricidad también puede causar la interrupción del servicio.

**REGISTRO DEL PRODUCTO**

Puede registrar su nuevo producto de Wolf hoy mismo para que podamos asegurarnos de su grado de satisfacción. Puede registrarlo en línea en la página [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

La referencia del modelo y el número de serie del aparato están impresos en la tarjeta de registro del producto de Wolf que se adjunta. Si nos facilita su dirección de correo electrónico, le enviaremos las actualizaciones de los nuevos productos y recetas en cuanto estén disponibles, así como información sobre eventos especiales.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página web:  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)

La información y las imágenes que se incluyen en esta guía son propiedad de Wolf Appliance, Inc., una filial de Sub-Zero, Inc. Este documento, junto con la información y las imágenes que en él se incluyen, no pueden copiarse ni utilizarse, total ni parcialmente, sin el consentimiento por escrito de Wolf Appliance, Inc., una filial de Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. se reserva todos los derechos.



## MERCI

## CONTACT

Site Internet :  
wolfappliance.com

**Vous remarquerez tout au long de ce Guide d'utilisation et d'entretien les mentions MISE EN GARDE et AVERTISSEMENT, destinées à vous fournir des recommandations importantes afin d'assurer la sécurité et l'efficacité du matériel Wolf.**

**▲ MISE EN GARDE**

signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

**▲ AVERTISSEMENT**

signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

De plus, la mention REMARQUE IMPORTANTE met l'accent sur un renseignement particulièrement important.

Votre achat d'une cuisinière mixte Wolf démontre l'importance que vous accordez à la qualité et à la performance des appareils de cuisson. Nous comprenons vos besoins et à ce titre, nous avons conçu et fabriqué votre cuisinière mixte en utilisant des matériaux de qualité et une main-d'œuvre qualifiée qui vous assureront une fiabilité et une satisfaction durables.

Bien entendu, vous êtes impatient(e) de commencer à cuisiner ; mais tout d'abord, veuillez prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier débutant ou un chef chevronné, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien qui s'appliquent à la cuisinière mixte Wolf.

Nous apprécions votre choix d'un appareil ménager Wolf et vos suggestions ou commentaires éventuels sont les bienvenus.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Veuillez consulter la plaque des caractéristiques de l'appareil située sous le panneau de commande pour déterminer le type de gaz à utiliser. S'il ne correspond pas au type de gaz disponible, contactez votre revendeur Wolf.

**▲ AVERTISSEMENT**

**La non-observation des recommandations contenues dans ce guide pourrait entraîner un incendie ou une explosion provoquant des dommages matériels et des blessures graves, voire mortelles.**

**REMARQUE IMPORTANTE :**

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (jeunes enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, sauf en cas de surveillance étroite ou d'instruction concernant l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un poseur qualifié, une antenne technique ou un fournisseur de gaz.
- N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence, ni d'autres produits ou de liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- Nous vous recommandons d'utiliser une hotte aspirante avec la cuisinière mixte Wolf.

**CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ :**

- Ne mettez en marche aucun appareil ménager.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone de votre immeuble.
- Téléphonez immédiatement à votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, contactez le service incendie.

**▲ MISE EN GARDE**

**NE placez AUCUN récipient sur la base de la cavité du four et n'utilisez pas de papier aluminium ni d'autre matériau pour recouvrir les parois latérales ou la base de la cavité du four. Le non-respect de cette consigne va endommager la porcelaine et annulera la garantie.**

**CONSIGNES IMPORTANTES****▲ AVERTISSEMENT**

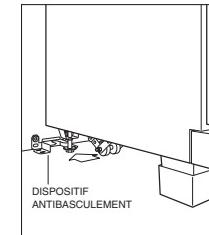
**Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer l'appareil et se tuer.**

**Vérifiez que le support antibasculement a bien été installé et engagé. Reportez-vous aux illustrations ci-après pour plus de détails sur la manière de vérifier que l'installation a été bien faite.**

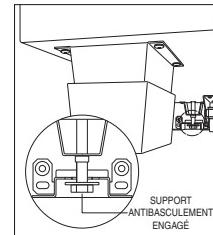
**Veillez à ce que le support antibasculement est ré-engagé après avoir déplacé la cuisinière. Reportez-vous aux illustrations ci-après pour plus de détails sur la manière de vérifier que l'installation a été bien faite.**

**N'utilisez pas la cuisinière sans avoir mis le support antibasculement en place et sans l'avoir engagé.**

**La non-observation de cette recommandation peut causer des brûlures graves, voire mortelles aux enfants comme aux adultes.**



**Emplacement du support antibasculement.**



**Support antibasculement engagé.**

**▲ AVERTISSEMENT**

**Pour minimiser le risque de brûlures, ne déplacez pas cet appareil lorsqu'il est chaud. Il est livré avec des roulettes qui facilitent son déplacement. Pour réduire le risque de blessures du fait du basculement de l'appareil, vérifiez qu'il a été réinstallé dans le dispositif antibasculement fourni et bloquez les roulettes une fois que l'appareil est remis en place.**

# INSTRUCTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ

## LA CUISINIÈRE

- **REMARQUE IMPORTANTE :** Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- **Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez attentivement ce Guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière mixte.**
- **Assurez-vous que cet appareil est installé et entretenu de façon adéquate.** Il doit être correctement installé et mis à la terre par un poseur qualifié.
- **Demandez au poseur** de vous montrer où se trouve le coffret à fusibles ou la boîte de jonction dans votre maison. Apprenez à couper l'alimentation électrique au four.
- **N'utilisez pas de papier d'aluminium** pour recouvrir une partie quelconque de la cuisinière ou de la cavité du four.
- **Utilisez toujours des poignées sèches** lorsque vous retirez les récipients du four ou de la cuisinière. La vapeur dégagée par des poignées mouillées ou humides pourrait provoquer des brûlures. N'utilisez pas de serviette ou de torchon encombrant en guise de poignées.
- **N'utilisez jamais cet appareil ménager pour chauffer la pièce.**
- **Ne réparez et ne remplacez** aucune pièce de la cuisinière sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil. Tout dépannage doit être confié à un technicien Wolf agréé.
- **Ne laissez jamais la cuisinière fonctionner sans surveillance.**

## AVERTISSEMENT

**Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.**

## FOUR ÉLECTRIQUE

### ▲ MISE EN GARDE

**NE placez AUCUN récipient sur la base de la cavité du four et n'utilisez pas de papier aluminium ni d'autre matériau pour recouvrir les parois latérales ou la base de la cavité du four. Le non-respect de cette consigne va endommager la porcelaine et annulera la garantie.**

- **Ne laissez pas d'enfant seul** ou sans surveillance à proximité de la cuisinière en fonctionnement. N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur la cuisinière. Ne les laissez pas jouer avec le four ou la cuisinière.
- **Les enfants en bas âge doivent être surveillés** pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ménager.
- **L'appareil peut devenir très chaud lorsqu'on s'en sert.** Prendre des précautions pour éviter tout contact avec les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **Ne placez pas d'objets** qui présentent un intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de la cuisinière. Ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre, au risque de se blesser.
- **Ne jetez pas de l'eau sur les feux de graisse.** Étouffez les flammes avec un couvercle, une plaque à pâtisserie ou un plateau en métal. Les feux de graisse peuvent être éteints avec une plaque à pâtisserie ou un extincteur multifonctionnel chimique ou à mousse.
- **Ne chauffez pas de contenants** de nourriture qui n'ont pas été ouverts car ils pourraient exploser et causer des blessures.
- **N'entreposez pas de matières combustibles,** inflammables ou explosives à proximité des brûleurs, du four ou des éléments de cuisine adjacents et ne laissez pas la graisse ou d'autres substances inflammables s'accumuler sur la cuisinière.
- **N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer cette cuisinière.**
- **Utilisez votre four uniquement pour les préparations culinaires de tous les jours,** tel qu'indiqué dans ce guide.
- **Nettoyez et entrenez toujours ce four de façon appropriée,** conformément aux recommandations fournies dans ce guide.
- **Ouvrez la porte du four avec précaution.** Laissez l'air très chaud ou la vapeur s'échapper avant de regarder dans le four ou d'y accéder.
- **Assurez-vous que l'entrée d'air frais** du four (située au-dessus de la porte) et la ventilation aspirante (située au-dessous de la porte) ne sont jamais obstruées.
- **Mettez les grilles en place** lorsque le four est froid. Si vous devez changer une grille de place lorsque le four est déjà chaud, assurez-vous que vos poignées ne touchent aucune résistance chauffante chaude du four.
- **Avant de lancer le mode Autonettoyage,** retirez le lèche-frites, les grilles, les guides de grille et les autres ustensiles du four.
- **Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans ce guide.**
- **Le ventilateur devrait fonctionner** lorsque le mode Autonettoyage est activé. Si vous remarquez qu'il ne fonctionne pas, contactez un revendeur Wolf avant de réutiliser le mode Autonettoyage. Le ventilateur se met en marche automatiquement au bout de dix minutes après le lancement du mode Autonettoyage.
- **Vous ne devez pas utiliser les produits nettoyants pour four que l'on trouve dans le commerce** ou les revêtements de protection sur aucune partie du four.
- **N'utilisez pas de produits abrasifs** ou caustiques, ni des détergents, pour nettoyer cet appareil ménager car ils pourraient l'endommager de façon permanente. N'utilisez pas de produits nettoyants en aérosol car ils pourraient s'enflammer ou rouiller les pièces métalliques.
- **Ne nettoyez pas le joint du four ;** en le frottant ou en le déplaçant, vous pourriez altérer l'étanchéité requise.
- **Ne touchez pas les éléments chauffants** ou les surfaces intérieures du four.

# INSTRUCTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ

## BRÛLEURS DE SURFACE DE CUISSON

- **Demandez au poseur** de vous indiquer où est placé le robinet d'arrêt du gaz dans votre maison. Apprenez à couper le gaz à la cuisinière.
- **Avant d'exécuter une quelconque réparation**, coupez l'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt du gaz et coupez le courant électrique.
- **Maintenez les allumeurs propres** et secs pour assurer l'efficacité de l'allumage et du fonctionnement des brûleurs.
- **Maintenez l'appareil propre et exempt de matériau combustible.**
- **Si la flamme d'un brûleur s'éteint** et si du gaz s'échappe, ouvrez une fenêtre ou une porte. Patientez au moins cinq minutes avant d'utiliser l'appareil.
- **Ne bloquez pas** la circulation de l'air. Pour une combustion et une ventilation appropriées, une alimentation en air frais adéquate doit avoir été prévue dans votre cuisine.
- **Lorsque vous cuisinez**, réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne dépasse pas au-delà de la base du récipient.
- **Tournez toujours la queue des poêles vers l'intérieur** pour ne pas qu'elle passe au-dessus des zones de travail adjacentes, des brûleurs ou du bord de la cuisinière.
- **Vérifiez toujours** la position des boutons de commande afin de vous assurer que les brûleurs de la cuisinière et de la surface de cuisson sont éteints lorsque vous avez fini de cuisiner.

- **Lorsque vous faites frire des aliments**, veillez à ce que la friteuse soit assez grande pour contenir la quantité d'aliments souhaitée sans que le bouillonnement de l'huile entraîne des débordements. Ne laissez jamais une friteuse fonctionner sans surveillance. Évitez de faire frire des aliments humides ou recouverts de givre car leur forte teneur en eau pourrait provoquer des éclaboussures ou des déversements de matière grasse brûlante. Faites chauffer la graisse doucement et remuez toutes combinaisons d'huiles et de matières grasses pour les fondre ensemble avant de les faire chauffer. Utilisez un thermomètre de friteuse pour éviter que la matière grasse n'atteigne des températures dépassant le point d'inflammabilité.
- **Allumez toujours le brûleur** avant de placer un récipient sur la grille. De plus, tournez le bouton à la position  avant de retirer un récipient de la grille du brûleur.
- **Ne nettoyez pas la cuisinière** tant qu'elle est encore chaude. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide, attendez que la cuisinière se soit suffisamment refroidie pour éviter les brûlures que pourrait provoquer la vapeur. Notez que certains produits nettoyants peuvent produire des émanations nocives ou désagréables lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces très chaudes. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, pages 79 à 80.
- **Maintenez les filtres de ventilation propres** pour éviter les feux de graisse.
- **Déposez toujours les récipients** avec précaution sur les grilles et centrez-les pour qu'ils soient stables.
- **Ne laissez pas de feuille d'aluminium**, de plastique, de papier ni de chiffon entrer en contact avec une grille ou un brûleur chauds. Ne laissez pas les récipients dessécher par ébullition.

## MESURES DE SÉCURITÉ

### ▲ AVERTISSEMENT

**AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE DANS LE CAS OÙ UN FEU DE GRAISSE SE DÉCLARERAIT SUR LA CUISINIÈRE, OBSERVEZ LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUIVANTES :**

**Étouffez les flammes avec un couvercle hermétique, une plaque à pâtisserie ou un autre plateau en métal, puis éteignez le brûleur au gaz. Veillez à ne pas vous brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez les lieux et contactez le service incendie.**

**Ne jetez pas de l'eau sur les feux de graisse.**

**Ne saisissez jamais un récipient en flamme au risque de vous brûler.**

### UTILISEZ UN EXTINCTEUR UNIQUEMENT SI :

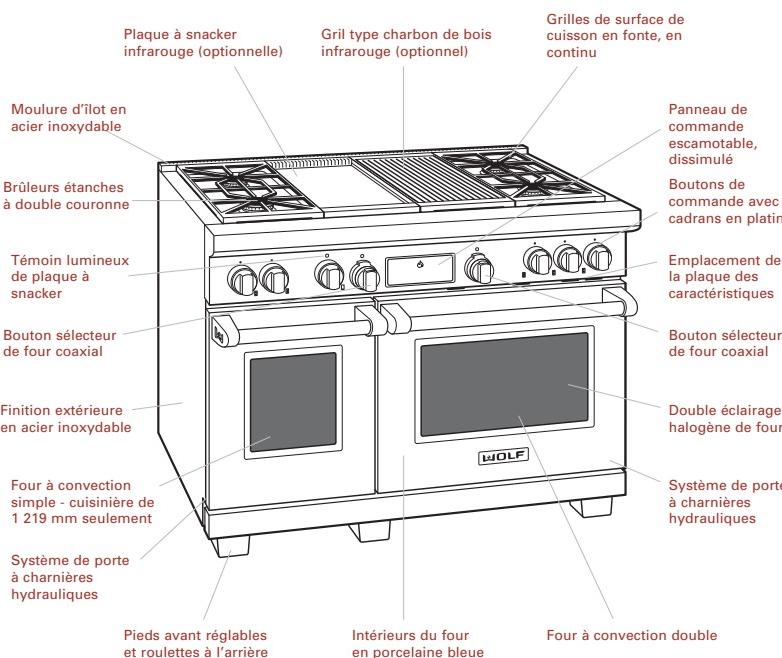
- **Vous savez déjà comment l'utiliser.**
- **Il s'agit d'un feu mineur qui ne s'est pas propagé au-delà de l'endroit où il s'est déclaré.**
- **Le service incendie a été contacté.**
- **Vous pouvez combattre le feu tant qu'une issue de secours se trouve derrière vous.**

CARACTÉRISTIQUES DE LA  
CUISINIÈRE MIXTE WOLF

- Le four de 457 mm des cuisinières de 1 219 mm est à convection simple
- Finition extérieure en acier inoxydable Classique avec moulure d'ilot comprise.
- Boutons de commande caractéristiques rouges ou noirs
- Boutons entourés d'un cadran platine ; cadrants chromés ou en laiton optionnels.
- Brûleurs à double couronne étanches, avec fonction de mijotage et rallumage automatique à tous les réglages.
- Brûleurs de 4,8 kW (291 g/h) avec fonction de mijotage de 0,3 kW (22 g/h).
- Brûleur de 2,7 kW (178 g/h) avec fonction de mijotage et de fonte de 0,1 kW (7 g/h)
- Gril infrarouge type charbon de bois — de 5,6 kW (374 g/h) optionnel.
- Plaque à snacker infrarouge — de 5,6 kW (374 g/h) optionnelle.
- Plaque coup de feu — de 4,8 kW (291 g/h) optionnelle.
- Grilles de surface de cuisson en fonte revêtue de porcelaine, en continu.
- Panneau de commande à effleurement escamotable.
- Huit modes de cuisson.
- Four(s) autonettoyant(s).
- Bouton sélecteur de four coaxial affichant la température

CUISINIÈRE MIXTE

Modèle ICBDF484CG illustré



ACCESOIRES DE LA CUISINIÈRE  
MIXTE WOLF

Ces accessoires sont proposés en option chez votre dépositaire Wolf. Pour obtenir les coordonnées de votre revendeur local, consultez la section International de notre site Internet, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

- Dosserets en acier inoxydable Classique de 127 mm et de 254 mm
- Dosseret en acier inoxydable Classique 508 mm avec étagère
- Boutons de commande noirs ou rouges (doivent être commandés avec la cuisinière)
- Cadran chromés ou en laiton de couleur contrastante
- Grille de wok en fonte revêtue de porcelaine, à deux brûleurs
- Grilles en S en fonte revêtues de porcelaine, à deux brûleurs
- Planche à découper en bois
- Grilles à roulements à billes complètement extensibles
- Grilles de four supplémentaires
- Accessoire pour mode Déshydratation
- Pierre à pizza
- Kit de conversion pour grande hauteur



Cet appareil électroménager a reçu la certification Star-K. Il répond aux strictes exigences religieuses établies et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

ACCESOIRES

Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès de votre revendeur Wolf. Pour obtenir les coordonnées de votre revendeur local, consultez la section International de notre site Internet, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

## BRÛLEURS DE SURFACE

Chaque brûleur de surface est allumé par une électrode d'éteinte, ce qui élimine le besoin d'avoir une flamme nue de veilleuse constante. Pour plus de sécurité et de commodité, les brûleurs sont pourvus d'un système de rallumage électronique. Cette fonction permet au brûleur de se rallumer automatiquement au cas où il s'éteindrait accidentellement.

Les grands brûleurs ont une puissance de 4,8 kW (291 g/h) et une fonction de mijotage de 0,3 kW (22 g/h). Le petit brûleur a une puissance de 2,7 kW (178 g/h) et une fonction de mijotage de 0,1 kW (7 g/h). Tous les brûleurs sont dotés du réglage Mijotage.

Notons également que le réglage à faible puissance Wolf assure une flamme constante qui vous évite d'avoir à rallumer continuellement le brûleur. Le diamètre de la flamme reste le même ; seule, la puissance calorifique est plus faible. Ce brûleur à double couronne breveté permet de cuire sans réduction de flamme, tout en autorisant le mijotage au réglage le plus bas.

## BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE

La conception du brûleur à double couronne est absolument unique. En effet, elle combine toutes les pièces du brûleur dans un même ensemble.

Après avoir nettoyé ou démonté les pièces du brûleur pour une raison quelconque, il est extrêmement important de les réassembler correctement.

Le chapeau du brûleur doit être posé à plat sur le brûleur. Il possède une rainure sur la partie inférieure. Ajustez-le jusqu'à ce qu'il soit bien posé et qu'il soit bien assis sur le brûleur. Le fait de ne pas positionner le chapeau de cette façon nuira à la flamme. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

### ▲ MISE EN GARDE

**Si vous ne remettez pas correctement les pièces du brûleur à leur place, des flammes ou des fuites de gaz risquent de se produire et d'endommager votre appareil ou de provoquer des brûlures entre les pièces qui pourraient nuire à la combustion.**

## BOUTONS DE COMMANDE

Chaque bouton est positionné en fonction du brûleur qu'il commande. Les boutons de l'extrême gauche commandent les brûleurs de gauche, tandis que les boutons de l'extrême droite commandent les brûleurs de droite.

Les boutons de commande sont d'une précision telle que l'insertion d'une bague Nyliner est requise entre le bouton et le cadran. Lorsque vous enlevez les boutons aux fins de nettoyage, remettez la bague à l'intérieur du cadran pour faciliter la remise en place des boutons. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

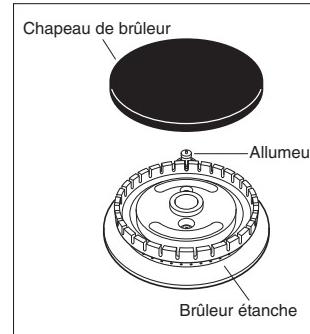
**Pour allumer un brûleur :** appuyez sur le bouton de commande voulu et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au réglage . Vous entendrez un cliquetis et vous verrez le brûleur s'allumer. Lorsque le brûleur est allumé, continuez à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à n'importe quel réglage de la plage allant de à .

**Pour sélectionner un réglage mijotage :** tournez le bouton du brûleur jusqu'au réglage ; vous percevrez un temps d'arrêt dans la course du bouton. Appuyez sur le bouton et continuez à le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La flamme passe alors à la taille supérieure. Maintenant, sélectionnez un réglage de flamme dans la plage allant de à .

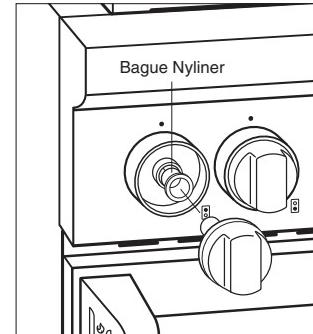
Chaque bouton a été conçu de sorte que vous devez d'abord l'enfoncer pour pouvoir le tourner. Même s'il s'agit là d'un moyen de protection, les enfants ne devraient jamais être laissés sans surveillance dans la cuisine pendant que la cuisinière est en train de marcher.

### ▲ MISE EN GARDE

**Ne laissez jamais de récipient sans surveillance au réglage . Faites particulièrement attention lorsque vous cuisez des aliments dans des matières grasses. Elles peuvent devenir suffisamment chaudes pour s'enflammer.**



Brûleur à double couronne.



Bague Nyliner.

**HAUTEUR ET APPARENCE DE LA FLAMME**

Choisissez une flamme qui soit assez haute pour maintenir la vitesse de cuisson souhaitée et dont la taille est adaptée au diamètre du récipient. N'augmentez jamais la flamme de façon à ce qu'elle aille au-delà de la base du récipient. Les récipients d'un diamètre plus petit devraient être utilisés sur le brûleur arrière gauche.

**POSE DE LA GRILLE**

Les grilles en fonte compactes ont été étudiées pour être parfaitement ajustées à l'emplacement qui leur est réservé. Vous pouvez ainsi déplacer facilement les récipients d'un brûleur à l'autre sans avoir à les soulever et sans qu'ils ne basculent entre les grilles. Chaque grille repose solidement sur des encoches situées à chaque angle de la cuvette de brûleur.

Les grilles en continu sont interchangeables, sauf la grille du gril type charbon de bois et la grille de brûleur.

Placez les grilles en fonte revêtues de porcelaine sur deux brûleurs. Des coussinets en caoutchouc situés sous les pieds de support de la grille correspondent aux encoches se trouvant sur les cuvettes de brûleur.

Le récupérateur de jus peut récupérer jusqu'à 0,6 l de liquide déversé par cuvette de deux brûleurs.

**AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE POUR LA PREMIÈRE FOIS**

Avant de l'utiliser pour la première fois, vous devriez nettoyer minutieusement votre cuisinière mixte avec de l'eau chaude et un détergent doux. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux afin d'enlever toute huile et graisse résiduelles laissées sur la surface par le processus de fabrication. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, pages 79 à 80.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Avant d'utiliser votre cuisinière mixte, assurez-vous que les chapeaux de brûleur sont correctement positionnés.

Les plaques à snacker et les plaques coup de feu doivent être chauffées à vide avant la première utilisation pour évacuer les huiles du fond de ces accessoires. De plus, pour éviter que la nourriture ne s'accroche et protéger la surface de l'humidité, vous devez « huiler » la plaque à snacker et la plaque coup de feu avant de les utiliser pour la première fois. Reportez-vous aux pages suivantes pour consulter les instructions spécifiques à l'utilisation du gril type charbon de bois, de la plaque à snacker ou de la plaque coup de feu optionnels.

**GRIL TYPE CHARBON DE BOIS INFRAROUGE**

Cette fonction optionnelle comprend un brûleur infrarouge qui permet de réaliser des grillades d'une qualité exceptionnelle selon la méthode la plus efficace. Un foyer radiant comportant de nombreux trous distribue la chaleur uniformément sur la grille. La surface de la dalle en céramique du brûleur devient rouge orangé et lorsqu'elle rougisse, elle transfère une chaleur intense aux aliments. Elle en grille l'extérieur, tandis que l'intérieur demeure tendre et juteux.

Le brûleur infrarouge a été conçu pour fonctionner selon une puissance de 5,6 kW (374 g/h) à 100 % de sa puissance calorifique.

Avant d'utiliser le gril de type charbon de bois pour la première fois, placez les fentes du foyer radiant sur le déflecteur avant du cadre du gril. Les bords du gril type charbon de bois doivent s'aligner sur le dessus de l'ensemble.

**▲ AVERTISSEMENT**

**Pour éviter les feux, vous ne devez jamais laisser le gril type charbon de bois allumé sans surveillance.**

**FONCTIONNEMENT DU GRIL TYPE CHARBON DE BOIS**

**REMARQUE IMPORTANTE :** Retirez le couvercle en acier inoxydable du gril type charbon de bois avant d'utiliser le gril.

- Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au réglage .
- Préchauffez le gril type charbon de bois pendant 10 environ afin de déposer la nourriture sur le gril. Les briques en céramique deviennent alors rouge orangé.
- Pour éteindre le gril type charbon de bois, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre à la position .

**▲ MISE EN GARDE**

**N'utilisez pas de batterie de cuisine sur le gril type charbon de bois.**

## GRIL TYPE CHARBON DE BOIS INFRAROUGE

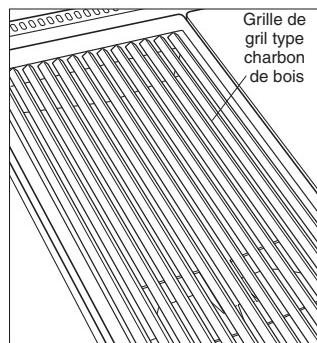
### CONSEILS D'UTILISATION DU GRIL TYPE CHARBON DE BOIS

Pour démonter le gril type charbon de bois aux fins de nettoyage, exécutez les étapes suivantes :

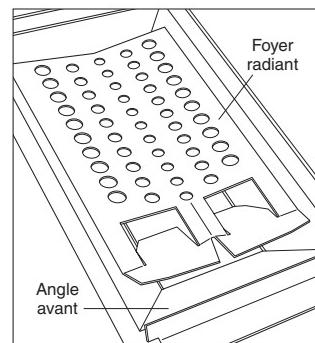
- 1) Enlevez la grille du gril. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 2) Enlevez le foyer radiant. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 3) Enlevez le cadre du gril.
- 4) Lorsque le nettoyage est terminé, remettez le cadre du gril en place.
- 5) Alignez les fentes situées à l'avant du foyer radiant sur l'angle avant. Elles devraient s'en-gager sur cet angle et reposer à plat sur le cadre du gril.
- 6) Remettez la grille du gril en place.

#### ▲ MISE EN GARDE

Assemblez les éléments avec précaution.  
Évitez tout contact avec l'allumeur car il est fragile et pourrait s'ébrécher ou se briser.



Grille du gril type charbon de bois.



Foyer radiant du gril type charbon de bois.

### ENTRETIEN DU GRIL TYPE CHARBON DE BOIS

Pour que votre gril type charbon de bois conserve sa plus belle apparence, nous vous recommandons de le nettoyer après chaque utilisation.

- **Grille du gril type charbon de bois** (fonte revêtue de porcelaine) : Lorsque la grille a refroidi, soulevez-la et placez-la dans l'évier. À l'aide d'une brosse à poils doux, débarrassez-la des particules de nourriture. Faites couler de l'eau très chaude sur les résidus qui ont cuitt sur la grille. Recouvrez de torchons mouillés et faites couler de nouveau de l'eau chaude sur les torchons. Laissez l'humidité et la chaleur agir pour aider les résidus à se détacher. Enlevez la saleté restante avec un tampon à récurer rempli de savon. Rincez et séchez.
- **Cadre du gril type charbon de bois** (acier inoxydable) : Retirez le cadre de la cuisinière. Faites-le tremper dans de l'eau très chaude additionnée de détergent à vaisselle. Lavez minutieusement, en grattant au besoin avec un tampon à récurer.
- **Allumeur à étincelle** (céramique) : Évitez tout contact avec l'allumeur car il est fragile et pourrait s'ébrécher ou se briser.

**REMARQUE IMPORTANTE** : N'utilisez aucun produit nettoyant vendu dans le commerce sur une partie quelconque du gril type charbon de bois.

#### ▲ MISE EN GARDE

Laissez la surface du gril type charbon de bois refroidir suffisamment avant de procéder au nettoyage.

## PLAQUE À SNACKER INFRAROUGE

La plaque à snacker infrarouge fonctionne à une puissance de 5,6 kW (374 g/h). Elle est thermostatée, ce qui signifie que lorsque la température définie est atteinte, l'application de la chaleur modulée permet de maintenir cette température. Pour éviter que la nourriture n'accroche et pour protéger la surface de l'humidité, vous devez « huiler » la plaque à snacker avant de l'utiliser pour la première fois. Ce processus de conditionnement, ainsi que l'utilisation répétée de la plaque à snacker, changeront l'apparence de la plaque au fil du temps.

### CONDITIONNEMENT DE LA PLAQUE À SNACKER

- Lavez la surface à l'eau chaude avec un détergent doux. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux.
- Mettez la hotte aspirante en marche cinq minutes avant d'utiliser la plaque à snacker.
- La plaque à snacker doit être chauffée à vide avant la première utilisation. Faites fonctionner la plaque à snacker à 175 °C pendant 30 minutes pour enlever les huiles qui se trouvent dans le fond de la plaque. Ensuite, arrêtez le fonctionnement de la plaque à snacker et laissez-la refroidir.
- Pour la conditionner, versez 5 ml d'huile d'arachide ou végétale au centre de la plaque à snacker ; enduisez uniformément la plaque avec de l'essuie-tout, en évitant les angles. Appliquez l'huile avec modération. En effet, l'excès d'huile laisserait un dépôt gluant que vous devriez enlever.
- Enfoncez le bouton de commande et tournez-le jusqu'à 175 °C. Laissez chauffer la plaque jusqu'à ce que vous perceviez les premiers signes de fumée. Mettez la plaque à snacker à la position OFF. Lorsque la plaque à snacker a refroidi et n'est plus que légèrement tiède, essuyez l'excès d'huile. Laissez la plaque à snacker refroidir complètement.
- Répétez l'opération avec la même quantité (5 ml) d'huile. La couleur marron foncera à l'usage.

## PLAQUE À SNACKER INFRAROUGE

### FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE À SNACKER

**REMARQUE IMPORTANTE :** Retirez le couvercle en acier inoxydable avant d'utiliser la plaque à snacker.

- Mettez la hotte aspirante en marche cinq minutes avant d'utiliser la plaque à snacker.
- Pour chauffer la plaque à snacker, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la température voulue. Un cliquetis se fait entendre. Ce bruit est tout à fait normal. Il est émis par le système d'allumage électronique qui allume le brûleur. Lorsque le brûleur est allumé, le thermostat se charge de réguler la température.
- Lorsqu'elle est préchauffée, le témoin de la plaque à snacker s'éteint. Ce témoin s'allume puis s'éteint par intermittence tandis que le thermostat requiert plus de chaleur pour maintenir la température définie. La chaleur est ainsi distribuée uniformément et la plaque à snacker peut maintenir la température définie.
- Pour éteindre la plaque à snacker, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre à la position O.

#### ▲ MISE EN GARDE

Faites particulièrement attention lorsque vous cuisez des aliments dans des matières grasses. Elles peuvent devenir suffisamment chaudes pour s'enflammer.

### ENTRETIEN DE LA PLAQUE À SNACKER

- A l'aide d'une spatule métallique, grattez la graisse et évacuez-la dans le ramasse-graisse.
- Lorsque la surface a refroidi, essuyez-la avec de l'essuie-tout pour enlever l'excès de graisse ou d'huile.
- Grattez la plaque à snacker jusqu'à ce qu'elle soit propre. Versez 100 ml d'eau chaude additionnée de 5 ml de produit nettoyant sur la plaque et grappez pour évacuer la graisse dans le ramasse-graisse. Videz le ramasse-graisse. Rincez la plaque à snacker avec 100 ml d'eau chaude et séchez-la avec de l'essuie-tout.
- Après chaque nettoyage, appliquez une petite quantité d'huile d'arachide ou d'huile végétale sur la plaque à snacker avec un chiffon propre.
- Nettoyez le ramasse-graisse après chaque utilisation. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Elle pourrait provoquer un incendie.
- Pour retirer le ramasse-graisse, tirez-le avec précaution vers vous et soulevez-le pour le dégager. Nettoyez le ramasse-graisse avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre. Pour le remettre en place, faites glisser le rebord court du ramasse-graisse sous le bord de la plaque à snacker et abaissez-le dans l'ouverture.
- De temps à autre, enlevez la couche d'huile, nettoyez minutieusement la plaque et appliquez de nouveau le processus de conditionnement. Pour enlever cette couche, versez une solution composée de vinaigre blanc et d'eau ou d'eau de Seltz sur la surface légèrement chaude. Grappez avec une brosse métallique fine ou avec une pierre ponce à grains fins. Répétez l'application au besoin. Assurez-vous d'appliquer une légère couche d'huile après avoir nettoyé la plaque pour la conditionner de nouveau.

#### ▲ MISE EN GARDE

Laissez la surface de la plaque à snacker refroidir suffisamment avant de procéder au nettoyage.

## PLAQUE COUP DE FEU

La plaque coup de feu, dont la puissance est de 4,8 kW (291 g/h), est un accessoire optionnel qui procure une surface de cuisson de 559 mm. La cuisson s'effectue à la température la plus élevée sous la plaque centrale et à la température la plus faible près des bords. La plaque coup de feu a été conçue de façon à permettre l'utilisation de plusieurs récipients pour accomplir toute une variété de préparations culinaires simultanément. Par exemple, vous pouvez faire frire un poulet au centre et mijoter une sauce sur un coin tout en maintenant les légumes au chaud dans un autre coin. Selon le contenu ou la quantité, vous placerez le(s) récipient(s) plus ou moins vers le bord. Reportez-vous aux illustrations ci-après.

La surface de cuisson est en fonte polie. Ce matériau est un excellent conducteur de chaleur. Plusieurs anneaux permettent à la surface compacte de s'étendre avec la chaleur tout en demeurer plane. Ces anneaux assurent également une isolation thermique de la fonte qui distribue graduellement la chaleur : intense au centre et plus faible près des bords.

Pour protéger la surface en fonte contre l'humidité, la plaque coup de feu doit être huilée avant d'être utilisée pour la première fois. Ce processus de conditionnement, ainsi que l'utilisation répétée de la plaque coup de feu, modifieront l'aspect de la plaque au fil du temps.

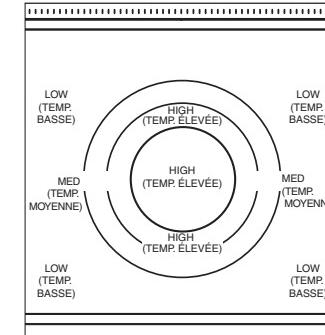
### CONDITIONNEMENT DE LA PLAQUE COUP DE FEU

- Nettoyez la surface avec du détergent et de l'eau chaude. Rincez et séchez.
- Mettez la hotte aspirante en marche cinq minutes avant d'utiliser la plaque coup de feu.
- La plaque coup de feu doit être chauffée à vide avant la première utilisation. Faites fonctionner la plaque coup de feu pendant 30 minutes pour décaper les huiles qui se trouvent dans la partie inférieure de la surface. Ensuite, éteignez-la et laissez-la refroidir.
- Pour la conditionner, appliquez une légère couche d'huile d'arachide ou d'huile végétale sur une serviette ou un chiffon. Tandis que la surface est encore légèrement chaude, appliquez l'huile uniformément jusqu'à ce qu'elle soit absorbée par la fonte. Utilisez l'huile avec modération ; en trop grande quantité, elle fumera excessivement et déposera une couche gluante qui devra être retirée. Évitez l'huile d'olive qui laisse un résidu poisseux.
- La fonte s'assombrit et devient noir bleuâtre ; ce changement de couleur est normal.

La technique du conditionnement, lorsqu'elle est appliquée correctement, protège la surface contre l'humidité et les taches à la suite d'éclaboussures. La surface de la plaque coup de feu s'assombrit avec le temps. Cela signifie qu'elle a complètement durci et qu'elle a été correctement conditionnée. Son entretien routinier deviendra alors plus facile.



Plaque centrale de la plaque coup de feu.



Zones de cuisson de la plaque coup de feu.

## PLAQUE COUP DE FEU

### FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE COUP DE FEU

**REMARQUE IMPORTANTE :** Retirez le couvercle en acier inoxydable avant d'utiliser la plaque coup de feu.

- Mettez la hotte aspirante en marche cinq minutes avant d'utiliser la plaque coup de feu.
- Tournez le bouton au réglage . Vous entendrez le cliquetis indiquant que le brûleur est en train de s'allumer.
- Préchauffez la plaque coup de feu pendant 25 à 30 minutes avant de l'utiliser. La plaque en fonte compacte peut ainsi chauffer complètement.
- Pour augmenter ou baisser la température de cuisson, faites glisser le récipient vers le centre (chaleur plus élevée) ou à l'écart du centre (chaleur plus faible). Ceci vous permet de contrôler le mijotage des sauces les plus délicates. Vous n'avez pas à régler la hauteur de la flamme.
- Pour éteindre la plaque coup de feu, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre à la position .

### CONSEILS DE CUISSON SUR LA PLAQUE COUP DE FEU

- Cuisinez toujours dans des récipients. Ne faites pas cuire les aliments directement sur la surface.
- N'enlevez jamais la plaque centrale lorsque vous cuisinez.
- Vous parviendrez plus rapidement à faire bouillir de grandes quantités d'eau en utilisant l'un des brûleurs ordinaires.

### ▲ MISE EN GARDE

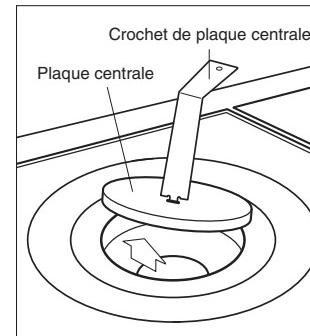
**Ne laissez jamais de récipients sur la zone de cuisson à haute température sans surveillance. Faites particulièrement attention lorsque vous cuisez des aliments dans des matières grasses. Elles peuvent devenir suffisamment chaudes pour s'enflammer.**

### ENTRETIEN DE LA PLAQUE COUP DE FEU

- Il est préférable de maintenir la surface conditionnée afin de protéger la fonte de l'humidité.
- Nettoyez la surface au complet après chaque utilisation pendant qu'elle est encore légèrement chaude. Essuyez la surface avec de l'eau chaude et un détergent doux. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux.
- Entretenez la plaque coup de feu comme vous entretiendriez une poêle en fonte ; protégez-la contre l'humidité.
- Appliquez une nouvelle couche d'huile d'arachide ou d'huile végétale sur la plaque coup de feu après chaque utilisation jusqu'à apparition d'un lustre.
- Il pourrait se révéler nécessaire de nettoyer régulièrement la plaque pour enlever l'huile et les taches. Pour ce faire, appliquez une petite quantité de vinaigre blanc et d'eau sur la surface tandis qu'elle est légèrement chaude. Répétez l'opération pour enlever tout l'excès d'huile.
- Le brûleur de la plaque coup de feu se trouve sous la plaque centrale. Pendant la cuisson, la plaque demeure en place, mais vous pouvez la soulever pour inspecter le brûleur ou le réparer. Utilisez le crochet de la plaque centrale fourni avec votre cuisinière, tel qu'il-lustré ci-après.

### ▲ MISE EN GARDE

**Laissez la surface de la plaque coup de feu refroidir suffisamment avant de procéder au nettoyage.**



Retrait de la plaque centrale de la plaque coup de feu.

## CARACTÉRISTIQUES DES FOUPS

**▲ MISE EN GARDE**

**NE placez AUCUN récipient sur la base de la cavité du four et n'utilisez pas de papier aluminium ni d'autre matériau pour recouvrir les parois latérales ou la base de la cavité du four. Le non-respect de cette consigne va endommager la porcelaine et annulera la garantie.**

- **Huit modes de cuisson**, chacun ayant été conçu pour fournir les meilleurs résultats pour le type de cuisson spécifique. Votre four vous garantit le nec plus ultra en matière de performance ; il a été mis au point pour répondre à vos propres goûts culinaires.
- **Fenêtre d'affichage** où l'heure et les fonctions minutées du four sont affichées.
- Symboles graphiques de **grande taille, faciles à voir** et à lire sur le panneau de commande et le bouton.
- **La grande cavité augmente** la capacité utile du four pour les plats de cuisson volumineux et les volailles de taille importante.
- L'emplacement de la **résistance chauffante pour la cuisson au four traditionnel**, sous la base de la cavité du four, facilite le nettoyage en cas de déversements.
- **Le bouton sélecteur coaxial du four, de conception unique**, permet de régler facilement les températures du four quel que soit le mode.
- **Système de portes à charnières hydrauliques** qui assure une ouverture et une fermeture sans effort.
- **Grille inférieure complètement extensible** sur les guides de la porte du four, ce qui vous permet d'accéder plus facilement et en toute sécurité aux plats lorsque le four est chaud.
- **Une tonalité sonore** avertit que le four est en train de se mettre à chauffer au fur et à mesure que chaque mode est atteint sur le bouton sélecteur du four.
- **La plupart des modes de cuisson** ont une plage de températures allant de 75 °C à 290 °C, réglable par incrément d'un degré. À l'exception des modes gril, gril à convection, levée de pâte et convection lorsqu'on utilise la fonction déshydratation.

## MODES DE CUISSON ET FONCTIONS

- Mode Four traditionnel – page 69
- Mode pierre à pizza – pages 69-70 (accessoire de pierre à pizza requis)
- Mode Gril – page 70
- Mode Rôtissoire – page 71
- Mode Convection – page 71
- Mode Four à convection – page 72
- Mode Gril à convection – page 72
- Mode Rôtissoire à convection – page 73
- Mode et fonction Levée de pâte – page 73
- Mode Déshydratation – page 74 (accessoire de déshydratation requis)
- Fonction Mise en marche différée – page 75
- Fonction Durée – page 75
- Fonction Sonde à cœur – page 76
- Mode Sabbat – page 77
- Mode Autonettoyage – pages 77-78

## FONCTIONNEMENT DU FOUR

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez minutieusement votre cuisinière mixte avec de l'eau chaude et un détergent doux. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, pages 79 à 80.

Il est aussi nécessaire de régler le(s) four(s) à 260 °C pendant une heure avant la première utilisation. Reportez-vous à la page 73 pour les consignes concernant le **mode Rôtissoire à convection**. Laissez le(s) four(s) refroidir progressivement avec la(les) porte(s) fermée(s).

Ceci permet de brûler toutes les huiles et les graisses résiduelles utilisées pendant le processus de fabrication. Un peu de fumée et une légère odeur pourraient se dégager du four au cours de cette mise en route. Vous pouvez ouvrir la(les) porte(s) lorsque le(s) four(s) a/ont bien refroidi.

Il est important d'utiliser la batterie de cuisine appropriée.

## PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

La chaleur émise pendant le préchauffage ne convient pas à la cuisson. La fonction de préchauffage est utilisée pour tous les modes de cuisson, sauf pour les modes **Gril** et **Gril à convection**. Le préchauffage est suspendu dès que le four a atteint la température définie pour que les aliments cuisent comme prévu. Si vous augmentez la température du four pendant la cuisson, le four a besoin de bien plus de temps pour atteindre la nouvelle température.

Pour atteindre une nouvelle température après le préchauffage, tournez le cadre du bouton sélecteur du four à . Remettez le cadre au mode de cuisson voulu. Tournez le bouton sélecteur du four à la température de préchauffage voulue.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Les délais de préchauffage sont plus longs lorsque la puissance du courant électrique est inférieure à 240 V CA.

## ARRÊT AUTOMATIQUE

Le(s) four(s) de la cuisinière mixte s'éteignent automatiquement au bout de 12 heures si le mode déshydratation ou Sabbat n'est pas utilisé.

## HORLOGE - HEURE DU JOUR

Dès que votre four est installé, réglez l'horloge de 24 heures à l'heure du jour. Vous devrez peut-être la régler de nouveau après une coupure de courant. L'horloge est affichée au panneau pendant tous les modes sauf lorsque la minuterie est utilisée ou lorsque le panneau de commande dissimulé est fermé. Reportez-vous aux illustrations ci-après.

## RÉGLAGE DES COMMANDES

- 1) Effleurez  sur le panneau de commande dissimulé.
- 2) Effleurez les flèches  ou  pour avancer ou reculer l'heure. Arrêtez lorsque l'heure du jour correcte est affichée au panneau de commande. L'heure passera de « PM » à « AM » à 12:00 h.
- 3) Effleurez  ou  pour régler l'horloge. Vous entendrez deux bips.

## CHANGER L'HEURE À 12 HEURES

- 1) Effleurez et maintenez la touche  enfonceée sur le panneau de commande dissimulé pendant 5 secondes.
- 2) Effleurez  pour changer l'heure de 24 heures à 12 heures et inversement.
- 3) Effleurez  sinon, au bout de deux secondes, l'horloge sera réglée par défaut.

## MINUTERIE DU FOUR

Chaque four est pourvu d'une minuterie qui fonctionne distinctement des commandes. Une fois que vous avez réglé une durée en heure et en minutes, vous pouvez voir le compte à rebours dans la fenêtre d'affichage. Pendant la dernière minute, le compte à rebours s'effectue en secondes. La durée maximum qui peut être définie est 9 heures 59 minutes.

Le four émet un signal sonore pour vous rappeler que la durée est écoulée. Pour désactiver ce signal, effleurez .

## RÉGLAGE DES COMMANDES

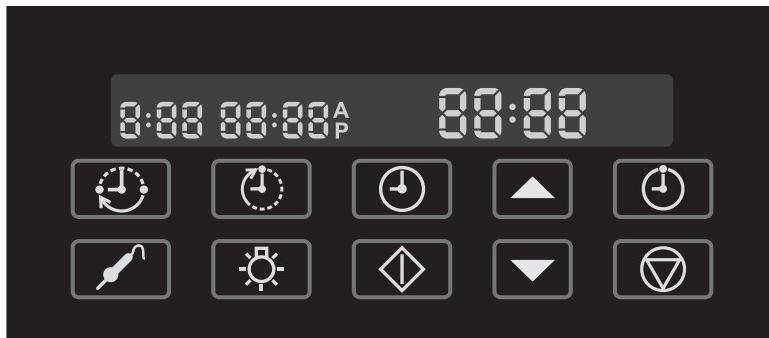
- 1) Effleurez  sur le panneau de commande dissimulé.
- 2) Effleurez les flèches  ou  pour augmenter ou raccourcir la durée de cuisson voulue en heures et minutes.
- 3) Effleurez  ou  pour lancer la minuterie. Vous entendrez deux bips. Le four émettra une sonnerie lorsque la durée de la cuisson sera écoulée et l'affichage se met à clignoter.
- 4) Lorsque la durée est écoulée, effleurez  pour arrêter la sonnerie.
- 5) Pour effacer toute durée restante sur la minuterie, effleurez  puis .

## Celsius et Fahrenheit

Vous pouvez faire passer l'échelle des températures du four des degrés Celsius (°C) aux degrés Fahrenheit (°F) et inversement.

## RÉGLAGE DES COMMANDES

- 1) Effleurez et maintenez la touche  enfonceée sur le panneau de commande dissimulé pendant 5 secondes.
- 2) Effleurez  pour passer aux °F ou aux °C.
- 3) Effleurez .



Panneau de commande - modèles à four simple.



Panneau de commande - modèles à deux fours.

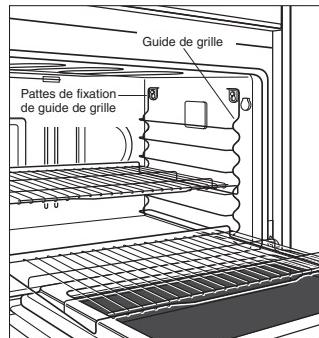
## GRILLES DE FOUR ET GUIDES DE GRILLE

### GUIDES DE GRILLE DU FOUR

Pour insérer les guides de grille dans le four, repérez les vis sur les parois latérales du four. Placez les pattes de fixation des guides de grille sur les têtes de vis et faites-les glisser jusqu'à ce que les vis soient bien en place dans les pattes. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Pour retirer les guides de grille, tirez-les tout droit et dégagerez-les de sorte que les pattes de fixation s'enlèvent des têtes de vis. Ensuite, retirez les guides de grille du four.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Retirez toutes les grilles et tous les guides de grille du four avant de lancer le mode Autonettoyage. Ils se décoloreront si vous les laissez dans le four alors que ce mode est activé.



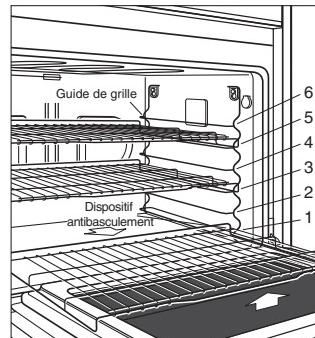
Retrait des guides de grille du four.

### GRILLES DU FOUR

Pour insérer une grille dans le four, placez le dispositif antibasculement de grille sous les rails de guides de grille latéraux. Poussez la grille vers l'arrière du four et soulevez-la pour dégager les butées de grille. Continuez de faire glisser la grille jusqu'à ce qu'elle soit complètement insérée dans le four.

Pour enlever une grille du four, tirez la grille vers l'avant, soulevez-la et enlevez-la afin de dégager les butées de grille des rails de guides de grille latéraux. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Pour tous les fours, à l'exception du four de 457 mm, la grille inférieure est complètement extensible. Lorsque la grille se trouve dans la position 1 des guides de grille, faites-la glisser sur les guides de porte en acier inoxydable. Reportez-vous à la figure ci-après pour repérer les positions de guides de grille. La grille sera ainsi plus stable lorsque vous utiliserez un récipient lourd pour faire cuire de gros morceaux de viande ou des volailles de taille importante. De plus, lorsque la grille est complètement extraite, il est plus facile d'accéder aux plats chauds.



Positions des guides de grille et grille inférieure complètement extensible.

### AGENCEMENT DES GRILLES DU FOUR

L'emplacement des grilles à l'intérieur du four est l'un des facteurs qui influent le plus sur les résultats de cuisson. La position de grille 1 est la plus basse, la position 6 est la plus haute.

- Si vous utilisez une seule grille, placez-la au centre du four.
- Si vous utilisez une seule grille pour faire rôtir la viande, placez la grille à la position de guides de grille 1, 2 ou 3.
- Si vous utilisez deux ou trois grilles, placez-les de façon à conserver une position de grille entre chacune d'entre elles.

### ▲ MISE EN GARDE

Utilisez des poignées sèches lorsque vous manipulez les grilles du four. Les grilles deviennent très chaudes lorsque le four est en marche et le restent une fois le four éteint.

## MODE FOUR TRADITIONNEL

**Description du mode Four traditionnel :** La résistance chauffante dissimulée pour la cuisson au four traditionnel et la résistance chauffante du gril chauffent l'air en alternance de façon à maintenir la température. Ce mode est celui qui convient le mieux à la cuisson sur une seule grille des plats cuisinés à cuire au four essentiellement. Utilisez toujours le mode **Four traditionnel** pour vos recettes normales. Vous pouvez utiliser la sonde à cœur avec ce mode.

**▲ MISE EN GARDE**

NE placez AUCUN récipient sur la base de la cavité du four et n'utilisez pas de papier aluminium ni d'autre matériau pour recouvrir les parois latérales ou la base de la cavité du four. Le non-respect de cette consigne va endommager la porcelaine et annulera la garantie.

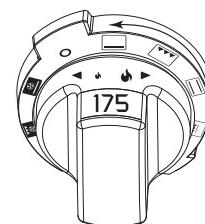
## RÉGLAGE DES COMMANDES

**Mode Four traditionnel :**

- 1) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four dans le sens inverse d'une montre au réglage . Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 2) La température du four est prédéfinie à 175 °C. Effleurez sur le panneau de commande ou tournez le bouton sélecteur du four vers la droite ou vers la gauche pour allumer le four. Le réglage de la température se fait par un degré à la fois.

Pour modifier la température, tournez immédiatement le bouton sélecteur du four vers la droite pour augmenter la température (par rapport aux 175 °C prédéfinis) ou vers la gauche pour la baisser. L'affichage de température alterne entre la température définie et la température réelle du four. Les températures inférieures à 65 °C sont affichées par le mot « **Lo** ».

- 3) Enfournez la nourriture lorsque la sonnerie signale que le four a atteint la température de préchauffage.
- 4) La sonde à cœur peut être utilisée dans ce mode, auquel cas suivez les instructions fournies dans la section **Fonction Sonde à cœur** page 76.
- 5) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsqu'il ne reste qu'une minute, puis à nouveau lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 30 secondes.
- 6) Sortez le plat du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 7) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage pour interrompre ce mode.



Mode Four traditionnel.

## MODE PIERRE À PIZZA

**Description du mode Pierre à pizza :** Vous devez utiliser une grille et une pierre spécialement conçues à cet effet pour obtenir les résultats culinaires anticipés avec ce type de cuisson. La chaleur intense requise pour la cuisson sur une pierre de céramique est fournie par toutes les résistances chauffantes qui créent un réel effet de « four en briques ». Dans la cavité du four, les deux ventilateurs du système de convection facilitent la circulation de l'air de façon à atteindre des températures uniformes. Vous pouvez utiliser la sonde à cœur avec ce mode.

## RÉGLAGE DES COMMANDES

**Mode Pierre à pizza :**

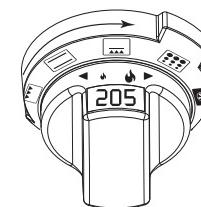
**Préparation du four :** Retirez toutes les grilles du four. Faites glisser la grille de la pierre à pizza à la position 1 des guides de grille et placez la pierre sur la grille, de sorte que le rebord retombe sur le bord avant de la grille. Vous devez préchauffer le four pendant 35 minutes environ lorsque vous utilisez le **mode Pierre à pizza**.

- 1) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four dans le sens inverse d'une montre au réglage . Reportez-vous à l'illustration ci-après.

2) La température du four est prédéfinie à 205 °C. Effleurez sur le panneau de commande ou tournez le bouton sélecteur du four vers la droite ou vers la gauche pour allumer le four. Le réglage de la température se fait par un degré à la fois.

Pour modifier la température, tournez immédiatement le bouton sélecteur du four vers la droite pour augmenter la température (par rapport aux 205 °C prédéfinis) ou vers la gauche pour la baisser. L'affichage de température alterne entre la température définie et la température réelle du four. Les températures inférieures à 65 °C sont affichées par le mot « **Lo** ».

- 3) Enfournez la nourriture lorsque la sonnerie signale que le four a atteint la température de préchauffage.
- 4) La sonde à cœur peut être utilisée dans ce mode, auquel cas suivez les instructions fournies dans la section **Fonction Sonde à cœur** page 76.
- 5) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsqu'il ne reste qu'une minute, puis à nouveau lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 30 secondes.
- 6) Sortez le plat du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 7) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage pour interrompre ce mode.
- 8) Lorsque le four et la pierre à pizza sont complètement refroidis, retirez la pierre à pizza et la grille spéciale.



Mode Pierre à pizza.

## MODE PIERRE À PIZZA

### ▲ MISE EN GARDE

Évitez de cuire des aliments trop graisseux sur la pierre à pizza. La céramique est un matériau poreux qui absorbera la graisse et décolorera la pierre. De plus, elle pourrait s'enflammer.

## ACCESSOIRE DE PIERRE À PIZZA

Vous pouvez vous procurer la pierre à pizza chez votre revendeur Wolf. Pour obtenir les coordonnées de votre revendeur local, consultez la section International de notre site Internet, wolfappliance.com. Des informations supplémentaires sont fournies sur cet accessoire dans le Guide d'utilisation et d'entretien

- **BAKESTONE30** (807143) – Four de 762 mm
- **BAKESTONE30** (807142) – Four de 914 mm

### ENTRETIEN DE LA PIERRE

Enlevez l'excès de nourriture avec un grattoir. Brossez pour enlever les miettes. Laissez la pierre refroidir complètement avant de l'essuyer avec un chiffon mouillé. Sur une surface très chaude, les chiffons mouillés peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne faites pas tremper ou ne plongez pas la pierre dans l'eau et n'utilisez pas de savon ou de détergent. La pierre en céramique pourrait en absorber le goût et le transmettre à la nourriture.

Des taches peuvent persister sur la pierre. Toutefois, elle n'altéronnera pas le goût des aliments que vous faites cuire au four.

Laissez refroidir la pierre complètement avant de la sortir du four.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez la pierre. Elle s'ébréchera ou se cassera si vous la faites tomber.

### ▲ MISE EN GARDE

Laissez la pierre refroidir complètement avant de l'essuyer avec un chiffon mouillé. Sur une surface très chaude, les chiffons mouillés peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.

## MODE GRIL

**Description du mode Gril :** La résistance chauffante supérieure est destinée à produire une chaleur intense par rayonnement qui roussit un côté des aliments à la fois.

Généralement, les grillades doivent être retournées pour pouvoir roussir de l'autre côté et finir de cuire. La chaleur très élevée cuît rapidement et dore les aliments, ce qui leur donne une apparence extérieure savoureuse. Ce mode est celui qui convient le mieux aux morceaux de viande, de poisson et de volaille d'une épaisseur égale ou inférieure à 25 mm. La sonde à cœur ne peut pas être utilisée avec ce mode.

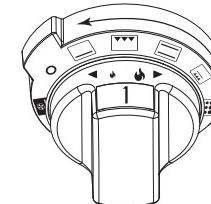
## RÉGLAGE DES COMMANDES

### Mode Gril :

- 1) Enfournez la nourriture à la position de grille voulue. Fermez la porte.
- 2) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four dans le sens inverse d'une montre au réglage . Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 3) La température du four est prédefinie à « 1 », soit 290 °C – gril à température élevée. Effleurez sur le panneau de commande ou tournez le bouton sélecteur du four vers la droite ou vers la gauche pour allumer le four. Pour modifier la température, tournez immédiatement le bouton sélecteur du four vers la gauche pour diminuer le réglage du four à « 2 » 230 °C – gril à température moyenne ou « 3 » 175 °C – gril à température basse.
- 4) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsqu'il ne reste qu'une minute, puis à nouveau lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 30 secondes.
- 5) Sortez le plat du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 6) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage pour interrompre ce mode.

### ▲ MISE EN GARDE

Lorsque vous tournez la nourriture ou vérifiez la cuisson, ouvrez la porte du four avec précaution. La fumée et la vapeur pourraient s'être accumulées. N'utilisez jamais de plats en verre ou en porcelaine calorifugés. Ils pourraient se briser en éclats.



Mode Gril.

## ACCESSOIRES

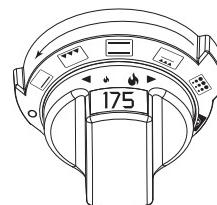
Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès de votre revendeur Wolf. Pour obtenir les coordonnées de votre revendeur local, consultez la section International de notre site Internet, wolfappliance.com.

**MODE RÔTISSOIRE**

**Description du mode RôtiSSoire :** Les résistances chauffantes de cuisson au four traditionnel et au gril chauffent l'air en alternance de façon à maintenir la température. Ce mode de cuisson est spécialement destiné à rôtir les morceaux de viande moins tendres qui devraient être couverts, notamment les morceaux de paleron, les jarrets d'agneau, le bœuf braisé et la viande pour les ragouts. Vous pouvez utiliser la sonde à cœur avec ce mode.

**RÉGLAGE DES COMMANDES****Mode RôtiSSoire :**

- 1) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four dans le sens inverse d'une montre au réglage .
- 2) La température du four est prédéfinie à 175 °C. Effleurez  sur le panneau de commande ou tournez le bouton sélecteur du four vers la droite ou vers la gauche pour allumer le four. Le réglage de la température se fait par un degré à la fois.  
Pour modifier la température, tournez immédiatement le bouton sélecteur du four vers la droite pour augmenter la température (par rapport aux 175 °C prédéfinis) ou vers la gauche pour la baisser. L'affichage de température alterne entre la température définie et la température réelle du four.
- 3) Enfournez la nourriture lorsque la sonnerie signale que le four a atteint la température de préchauffage.
- 4) La sonde à cœur peut être utilisée dans ce mode, auquel cas suivez les instructions fournies dans la section **Fonction Sonde à cœur** page 76.
- 5) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsqu'il ne reste qu'une minute, puis à nouveau lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 30 secondes.
- 6) Sortez le plat du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 7) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage  pour interrompre ce mode.



Mode RôtiSSoire.

**MODE CONVECTION**

**Description du mode Convection :** De l'arrière du four, les ventilateurs du système de convection double, chacun associé à une résistance chauffante, font circuler l'air chauffé dans toute la cavité du four. Le four de 457 mm possède un seul ventilateur de convection. Dans ce mode, c'est le mouvement uniforme de l'air qui permet la cuisson sur plusieurs hauteurs de grille. L'application de la chaleur modulée permet de maintenir la température et de dorner les aliments uniformément. Vous pouvez utiliser la sonde à cœur avec ce mode.

La zone de convection du cadran du four est indiquée en noir sur le cadre du bouton sélecteur du four.

**RÉGLAGE DES COMMANDES****Mode Convection :**

- 1) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four dans le sens des aiguilles d'une montre au réglage . Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 2) La température du four est prédéfinie à 165 °C. Effleurez  sur le panneau de commande ou tournez le bouton sélecteur du four vers la droite ou vers la gauche pour allumer le four. Le réglage de la température se fait par un degré à la fois.  
Pour modifier la température, tournez immédiatement le bouton sélecteur du four vers la droite pour augmenter la température (par rapport aux 165 °C prédéfinis) ou vers la gauche pour la baisser. L'affichage de température alterne entre la température définie et la température réelle du four.
- 3) Enfournez la nourriture lorsque la sonnerie signale que le four a atteint la température de préchauffage.
- 4) La sonde à cœur peut être utilisée dans ce mode, auquel cas suivez les instructions fournies dans la section **Fonction Sonde à cœur** page 76.
- 5) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsqu'il ne reste qu'une minute, puis à nouveau lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 30 secondes.
- 6) Sortez le plat du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 7) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage  pour interrompre ce mode.



Réglage du mode Convection.

## MODE FOUR À CONVECTION

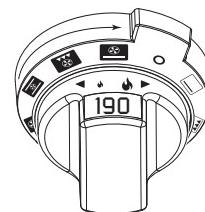
**Description du mode Four à convection :** Dans ce mode, la chaleur est fournie par les deux résistances chauffantes du système à convection et par la résistance chauffante pour la cuisson au four située sous la base de la cavité du four. Les deux ventilateurs à convection font circuler cette chaleur dans la cavité du four. Le four de 457 mm possède un seul ventilateur et résistance chauffante du système à convection. Grâce à la source de chaleur supplémentaire provenant du bas, ce mode est idéal pour la pâtisserie. Vous pouvez utiliser la sonde à cœur avec ce mode.

La zone de convection du cadran du four est indiquée en noir sur le cadre du bouton sélecteur du four.

## RÉGLAGE DES COMMANDES

## Mode Four à convection :

- 1) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four dans le sens des aiguilles d'une montre au réglage . Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 2) La température du four est prédéfinie à 190 °C. Effleurez sur le panneau de commande ou tournez le bouton sélecteur du four vers la droite ou vers la gauche pour allumer le four. Le réglage de la température se fait par un degré à la fois.
- 3) Pour modifier la température, tournez immédiatement le bouton sélecteur du four vers la droite pour augmenter la température (par rapport aux 190 °C prédéfinis) ou vers la gauche pour la baisser. L'affichage de température alterne entre la température définie et la température réelle du four.
- 4) Enfournez la nourriture lorsque la sonnerie signale que le four a atteint la température de préchauffage.
- 5) La sonde à cœur peut être utilisée dans ce mode, auquel cas suivez les instructions fournies dans la section **Fonction Sonde à cœur** page 76.
- 6) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsqu'il ne reste qu'une minute, puis à nouveau lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 30 secondes.
- 7) Sortez le plat du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 8) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage pour interrompre ce mode.



Réglage du mode Four à convection.

## MODE GRIL À CONVECTION

**Description du mode Gril à convection :** La chaleur intense par rayonnement de la résistance chauffante supérieure dore et grille l'extérieur des aliments tandis que les deux ventilateurs à convection font circuler l'air chaud sur le pourtour. Le four de 457 mm possède un seul ventilateur de convection. Ce mode raccourcit le temps de cuisson au gril des morceaux de viande, de poisson ou de volaille très épais. La chaleur du gril dore l'extérieur, tandis que l'intérieur demeure tendre et juteux sous l'action des ventilateurs à convection. La sonde à cœur ne peut pas être utilisée avec ce mode.

La zone de convection du cadran du four est indiquée en noir sur le cadre du bouton sélecteur du four.

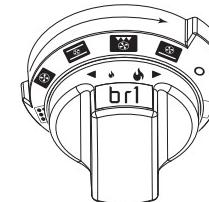
## RÉGLAGE DES COMMANDES

## Mode Gril à convection :

- 1) Enfournez la nourriture à la position de grille voulue. Fermez la porte.
- 2) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four dans le sens des aiguilles d'une montre au réglage . Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 3) La température du four est prédéfinie à « br1 », soit 290 °C – gril à convection à température élevée. Effleurez sur le panneau de commande ou tournez le bouton sélecteur du four vers la droite ou vers la gauche pour allumer le four.
- 4) Pour modifier la température, tournez immédiatement le bouton sélecteur du four vers la gauche pour diminuer le réglage du four à « br2 » 230 °C – gril à convection à température moyenne ou « br3 » 175 °C – gril à convection à température basse.
- 5) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsqu'il ne reste qu'une minute, puis à nouveau lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 30 secondes.
- 6) Sortez le plat du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 7) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage pour interrompre ce mode.

## ▲ MISE EN GARDE

Lorsque vous tournez la nourriture ou vérifiez la cuisson, ouvrez la porte du four avec précaution. La fumée et la vapeur pourraient s'être accumulées. N'utilisez jamais de plats en verre ou en porcelaine calorifugés. Ils pourraient se briser en éclats.



Réglage du mode Gril à convection.

## MODE RÔTISSOIRE À CONVECTION

### Description du mode RôtiSSoire à convection :

Dans ce mode, la chaleur des deux ventilateurs à convection, combinée à celle de la résistance chauffante du gril, intensifie la chaleur convective par rayonnement. Dans le four de 457 mm, le ventilateur du système à convection unique fonctionne avec la chaleur la plus élevée. Les aliments dorent doucement tout en demeurant juteux. Ce mode de cuisson est parfait pour rôtir les morceaux tendres de bœuf, d'agneau, de porc et de volaille. Vous pouvez utiliser la sonde à cœur avec ce mode.

La zone de convection du cadran du four est indiquée en noir sur le cadre du bouton sélecteur du four.

### RÉGLAGE DES COMMANDES

#### Mode RôtiSSoire à convection :

- 1) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four dans le sens des aiguilles d'une montre au réglage .
- 2) La température du four est prédéfinie à 165 °C. Effleurez  sur le panneau de commande ou tournez le bouton sélecteur du four vers la droite ou vers la gauche pour allumer le four.
- 3) Pour modifier la température, tournez immédiatement le bouton sélecteur du four vers la droite pour augmenter la température (par rapport aux 165 °C prédéfinis) ou vers la gauche pour la baisser. L'affichage de température alterne entre la température définie et la température réelle du four.
- 4) Enfournez la nourriture lorsque la sonnerie signale que le four a atteint la température de préchauffage.
- 5) La sonde à cœur peut être utilisée dans ce mode, auquel cas suivez les instructions fournies dans la section **Fonction Sonde à cœur** page 76.
- 6) Si la minuterie a été réglée, le four émet une sonnerie lorsqu'il ne reste qu'une minute, puis à nouveau lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si vous n'arrêtez pas la sonnerie, elle continue à sonner toutes les 30 secondes.
- 7) Sortez le plat du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 7) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage  pour interrompre ce mode.



Réglage du mode RôtiSSoire à convection.

## MODE ET FONCTION LEVÉE DE PÂTE

Le cadre du bouton sélecteur du four de 457 mm offre le **mode Levée de pâte**. Les fours de 762 mm et de 914 mm offrent une **fonction Levée de pâte** pouvant être lancée à partir du **mode Four traditionnel**.

**Description du mode Levée de pâte :** Le four utilise la chaleur combinée des résistances chauffantes du gril, du système à convection et du four traditionnel pour chauffer et répartir l'air équitablement afin de maintenir la température. Ce mode est idéal pour la levée de pâte, que ce soit pour la pâtisserie ou le pain.

### ⚠ MISE EN GARDE

**NE placez AUCUN récipient sur la base de la cavité du four et n'utilisez pas de papier aluminium ni d'autre matériau pour recouvrir les parois latérales ou la base de la cavité du four. Le non-respect de cette consigne va endommager la porcelaine et annulera la garantie.**

### RÉGLAGE DES COMMANDES

#### Mode Levée de pâte - four de 457 mm :

- 1) Enfournez la pâte dans un plat pouvant aller au four.
- 2) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage . La température du four est prédéfinie à 30 °C. Effleurez  sur le panneau de commande ou tournez le bouton sélecteur du four vers la droite ou vers la gauche pour allumer le four.
- 3) Pour modifier la température, tournez immédiatement le bouton sélecteur du four vers la droite pour augmenter la température (par rapport aux 30 °C prédéfinis). L'affichage de température alterne entre la température définie et « **PrF** ».
- 3) Sortez le plat du four une fois la pâte levée.
- 4) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage  pour interrompre ce mode.

#### Mode Levée de pâte – fours de 762 mm et de 914 mm :

- 1) Enfournez la pâte dans un plat pouvant aller au four.
- 2) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four dans le sens inverse d'une montre au réglage .
- 3) Tournez le bouton sélecteur du four vers la gauche jusqu'à ce que « **PrF** » soit affiché sur le bouton. C'est juste au-delà de 75 °C.
- 4) Relâchez le bouton. Le four est maintenant réglé à 75 °C **mode Four traditionnel**.
- 5) Tournez rapidement le bouton vers la gauche pour saisir le **mode Levée de pâte**. La température du four est prédéfinie à 30 °C. Pour modifier la température, tournez immédiatement le bouton sélecteur du four vers la droite pour augmenter la température (par rapport aux 30 °C prédéfinis).
- 6) Effleurez  sur le panneau de commande dissimulé sinon, au bout de deux secondes, le four s'allumera pas défaut. L'affichage de température alterne entre la température définie et « **PrF** ».
- 7) Sortez le plat du four une fois la pâte levée.
- 8) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage  pour interrompre ce mode.

## MODE DÉSHYDRATATION

**Description du mode Déshydratation :** Cette fonction permet de sécher lentement la nourriture pour la conserver et l'incorporer dans certaines recettes.

Utilisez le **mode Convection** pour cette fonction. Les grilles requises pour le mode Déshydratation sont des accessoires Wolf qui ne sont pas inclus avec la cuisinière. Ce mode convient pour sécher toute une variété de fruits, de légumes, d'aromates et de lanières de viande.

## ▲ MISE EN GARDE

Les aliments doivent sécher de façon à atteindre une teneur en eau inférieure à 0,60 ou à être secs au toucher pour pouvoir être conservés en toute sécurité, sans risque de formation de moisissure, de levure ou de bactéries. En cas de doute, déshydratez pendant la durée maximum indiquée.

## RÉGLAGE DES COMMANDES

## Pour le mode Déshydratation :

- 1) Enfournez les aliments sur les grilles de déshydratation.
  - 2) Placez l'arrêt de porte fourni avec l'ensemble d'accessoires à la position qui permet de maintenir la porte du four ouverte. Reportez-vous aux instructions fournies avec le kit.
  - 3) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four dans le sens des aiguilles d'une montre au réglage .
  - 4) Tournez le bouton sélecteur du four vers la gauche jusqu'à ce que « **dEH** » soit affiché sur le bouton. C'est juste à 75 °C.
  - 5) Relâchez le bouton.
  - 6) Tournez rapidement le bouton sélecteur du four vers la gauche puis relâchez-le. La température du four est prédéfinie à 60°C.
- Pour modifier la température définie, tournez immédiatement le bouton sélecteur du four vers la droite pour augmenter la température ou vers la gauche pour la baisser. L'affichage de température alterne entre la température définie et « **dEH** ». La température de déshydratation se situe normalement entre 45 °C et 70 °C.
- 7) Laissez les aliments dans le four jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs au toucher.
  - 8) Le retrait des aliments sera plus facile si vous les retirez des grilles avant qu'ils ne soient complètement refroidis. S'ils sont trop collés aux grilles, replacez les plateaux de déshydratation dans le four et faites chauffer légèrement pour faciliter le retrait des aliments.
  - 9) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage  pour interrompre ce mode.

## GRILLES DE DÉSHYDRATATION

Vous pouvez vous procurer les grilles requises pour le mode Déshydratation auprès de votre revendeur Wolf. Pour obtenir les coordonnées de votre revendeur local, consultez la section International de notre site Internet, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com). Des instructions supplémentaires sont fournies avec cet accessoire.

- **DEHY/DF-18** (804893) – Four de 457 mm
- **DEHY/DF-30** (804683) – Four de 762 mm
- **DEHY/DF-36** (804894) – Four de 914 mm

## ACCESOIRES

Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès de votre revendeur Wolf. Pour obtenir les coordonnées de votre revendeur local, consultez la section International de notre site Internet, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

## FONCTION MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE

**Description de la fonction Mise en marche différée :** Cette fonction commande le déclenchement automatique de la **MISE EN MARCHE** et de l'**ARRÊT** du four. Elle vous permet de lancer un mode de cuisson plus tard dans la journée et d'arrêter le four à la fin de la cuisson ou à une heure prédéfinie. Vous pouvez l'utiliser avec n'importe quel mode de cuisson sauf avec les modes **Gril**, **Gril à convection** et **Pierre à pizza**.

### CONSIGNES POUR LES MESURES DE SÉCURITÉ

#### AVERTISSEMENT

La sécurité alimentaire est importante. Respectez les consignes suivantes pour éviter toute maladie ou altération des aliments potentiellement dangereux :

- Les denrées périssables ne doivent pas rester plus de deux heures à température ambiante ; une heure si la température est supérieure à 30 °C. Pour plus de détails à ce sujet, consultez le site [www.usda.com](http://www.usda.com).
- Évitez d'utiliser des aliments qui s'abîmeraient avant que le cycle de cuisson ne commence. Cela concerne notamment les œufs, les produits laitiers, les soupes à la crème, la viande, la volaille et le poisson (cuits et crus).
- Si la cuisson ne commence pas immédiatement, ne mettez que les aliments très froids ou congelés dans le four.

### RÉGLAGE DES COMMANDES

**Fonction Mise en marche différée – pour commencer la cuisson plus tard et arrêter le four automatiquement lorsqu'elle est terminée :**

- 1) Enfournez le plat directement du réfrigérateur.
- 2) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au mode désiré sur le cadre.
- 3) Ouvrez le panneau de commande dissimulé en enfoncez le symbole de la flamme sur l'avant du panneau.
- 4) Effleurez  sur le panneau de commande ou tournez le bouton sélecteur du four vers la droite ou vers la gauche. Ajustez la température le cas échéant.
- 5) Effleurez . Utilisez les flèches  ou  sur le panneau de commande dissimulé pour indiquer l'heure de fin de cuisson désirée. Le **TEMPS DE CUISSON** sera renseigné automatiquement.
- 6) Effleurez . Si le **TEMPS DE CUISSON** n'est pas correct, utilisez les flèches  ou  sur le panneau de commande dissimulé pour indiquer le temps de cuisson désiré.
- 7) Effleurez . L'afficheur se présente comme si le four était en marche. Une sonnerie retentit lorsque la dernière minute de cuisson est entamée. Trois sonneries répétées toutes les trente secondes indiquent la fin du temps de cuisson.
- 8) Le four s'éteint automatiquement.
- 9) Sortez le plat du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 10) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage  pour interrompre ce mode.

## FONCTION DURÉE

### RÉGLAGE DES COMMANDES

**Fonction Durée – pour commencer la cuisson maintenant et arrêter automatiquement le four lorsqu'elle est terminée :**

- 1) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au mode désiré sur le cadre.
- 2) Ouvrez le panneau de commande dissimulé en enfoncez le symbole de la flamme sur l'avant du panneau.
- 3) Effleurez  sur le panneau de commande ou tournez le bouton sélecteur du four vers la droite ou vers la gauche. Ajustez la température le cas échéant.
- 4) Effleurez . Utilisez les flèches  ou  sur le panneau de commande dissimulé pour retarder ou avancer l'heure de fin de cuisson désirée. Le **TEMPS DE CUISSON** sera renseigné automatiquement.
- 5) Effleurez . Une sonnerie retentit lorsque la dernière minute de cuisson est entamée. Trois sonneries répétées toutes les trente secondes indiquent la fin du temps de cuisson.
- 6) Le four s'éteint automatiquement.
- 7) Sortez le plat du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 8) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage  pour interrompre ce mode.
- 9) Pour arrêter la minuterie avant la durée définie, effleurez  puis .

## FONCTION SONDE À CŒUR

**Description de la fonction Sonde à cœur :** La sonde évalue la cuisson en mesurant la température interne des aliments sans avoir à ouvrir la porte. Il s'agit d'un moyen pratique et précis d'atteindre une cuisson parfaite, quel que soit le type, la coupe ou le poids des aliments. Grâce à cette fonction, il n'est plus nécessaire de calculer le temps de cuisson en fonction du poids. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson sauf avec les modes **Gril** et **Gril à convection**.

**▲ MISE EN GARDE**

N'utiliser que la sonde à cœur recommandée pour ce four.

## RÉGLAGE DES COMMANDES

**Pour utiliser la fonction Sonde à cœur avec les viandes :**

- 1) Préchauffez le four à la température et au mode voulus.
- 2) Placez la viande sur une grille, dans la rôtissoire. Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse du morceau de viande.
- 3) Lorsque le four signale la fin du préchauffage, utilisez une poignée sèche pour soulever le couvercle de la sonde à cœur. Faites glisser le connecteur de la sonde dans la prise située sur la paroi du four jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Fermez la porte du four.

- 4) Le mot **SONDE** sera illuminé sur le panneau de commande dissimulé. La température de la sonde est prédéfinie à 70 °C.

Pour modifier la température de la sonde, maintenez immédiatement le bouton sélecteur du four vers la droite pour augmenter la température de la sonde (par rapport aux 70 °C prédéfinis) ou vers la gauche pour la baisser.

- 5) Effleurez  sur le panneau de commande dissimulé sinon, au bout de deux secondes, le four s'allumera pas défaut.

Une fois que la température de la sonde a été programmée, l'affichage du bouton du four va alterner entre la température programmée du four et la température réelle de la sonde. Pour passer de l'affichage de la température définie et la température réelle de la sonde, effleurez . Le mot « **Lo** » s'affiche jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 20 °C. Ensuite l'affichage alterne entre la température programmée et la température réelle de la sonde.

- 6) Lorsque la température à cœur voulue est atteinte, le four émet une sonnerie. Vérifiez à nouveau la température à cœur en retirant la sonde puis en la remettant dans la viande.
- 7) Retirez la sonde et le plat du four.
- 8) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage  pour interrompre ce mode.

## RÉGLAGE DES COMMANDES

**Pour utiliser la fonction Sonde à cœur avec les pains :**

- 1) Préchauffez le four à la température voulue aux modes **Four traditionnel** ou **Pierre à pizza**.

- 2) Placez le pain sur la pierre ou dans le four, dans un moule à pain.

- 3) Faites cuire pendant 10 minutes à la température du four désirée.

- 4) Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse du pain.

- 5) En utilisant une poignée sèche, soulevez le couvercle de la sonde. Faites glisser le connecteur de la sonde dans la prise située sur la paroi du four jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Fermez la porte du four.

- 6) La température de la sonde est prédéfinie à 70 °C.

Pour modifier la température de la sonde, tournez immédiatement le bouton sélecteur du four vers la droite pour augmenter la température de la sonde (par rapport aux 70 °C prédéfinis) ou vers la gauche pour la baisser. Le pain doit être cuit de façon à atteindre une température à cœur de 90 °C à 100 °C.

- 7) Effleurez  sur le panneau de commande dissimulé sinon, au bout de deux secondes, le four s'allumera pas défaut.

Une fois que la température de la sonde a été programmée, l'affichage du bouton du four va alterner entre la température programmée du four et la température réelle de la sonde. Pour passer de l'affichage de la température définie et la température réelle de la sonde, effleurez . Le mot « **Lo** » s'affiche jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 20 °C. Ensuite l'affichage alterne entre la température programmée et la température réelle de la sonde.

- 8) Lorsque la température à cœur voulue est atteinte, le four émet une sonnerie. Retirez la sonde et le plat du four.

- 9) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage  pour interrompre ce mode.

**▲ MISE EN GARDE**

La sonde et le couvercle de sonde deviennent très chauds. Manipulez-la avec une poignée sèche.

**MODE SABBAT****Certification Star-K**

**Description du mode Sabbath :** Ce mode permet de faire cuire la nourriture et de la garder au chaud tout en observant le repos les jours de Sabbath.

**Description du mode durée dans le mode Sabbath :** Ce mode permet de faire cuire la nourriture au four les jours de Sabbath, puis le four s'éteint automatiquement une fois la cuisson terminée. Aucune sonnerie ne retentit une fois la cuisson terminée ; seul l'affichage du panneau de commande électronique clignote. Utilisez le mode Sabbath uniquement avec les modes de cuisson Four traditionnel et Rotissoire.

Pendant les jours de fête, les températures peuvent être réglées, mais l'affichage demeure inchangé.

**RÉGLAGE DES COMMANDES****Pour le mode Sabbath :**

- 1) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four soit à , soit à . Au besoin, modifiez la température prédéfinie.
- 2) Effleurez pour éteindre ou allumer l'éclairage du four.
- 3) Effleurez et maintenez la touche enfoncee sur le panneau de commande dissimulé pendant 5 secondes. « **SAb** » sera affiché dans le bouton sélecteur du four. Aucune sonnerie ne retentit une fois la cuisson terminée ; seul l'affichage clignote.
- 4) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage pour interrompre ce mode. Le four demeure en marche jusqu'à ce que ce mode soit annulé.

**RÉGLAGE DES COMMANDES****Description du mode durée dans le mode Sabbath :**

- 1) Enfournez le plat.
- 2) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four soit à , soit à . Au besoin, modifiez la température prédéfinie.
- 3) Ouvrez le panneau de commande dissimulé en enfonçant le symbole de la flamme sur l'avant du panneau.
- 4) Effleurez . Utilisez les flèches ou sur le panneau de commande dissimulé pour retarder l'heure de fin de cuisson désirée.
- 5) Effleurez . Utilisez les flèches ou sur le panneau de commande dissimulé pour augmenter ou raccourcir le temps de cuisson désiré.
- 6) Effleurez et maintenez la touche enfoncee sur le panneau de commande dissimulé pendant 5 secondes. « **SAb** » sera affiché dans le bouton sélecteur du four. Aucune sonnerie ne retentit une fois la cuisson terminée ; seul l'affichage clignote.
- 7) Le four s'éteint automatiquement.
- 8) Sortez le plat du four. Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients chauds du four.
- 9) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage pour interrompre ce mode.



Réglage du mode Sabbath.

**CHANGEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR**

**Pour augmenter la température du four en mode Sabbath :** Tournez le cadre du bouton sélecteur du four vers la droite puis relâchez-le ; chaque mouvement augmente la température de 10 degrés. La température du four augmente irrégulièrement une fois que l'utilisateur a programmé une nouvelle température. Rien, ni cliquetis, éclairage, ou signe quelconque, n'indiquera le changement.

**Pour baisser la température du four en mode Sabbath :** Tournez le cadre du bouton sélecteur du four vers la gauche puis relâchez-le ; chaque mouvement baisse la température de 10 degrés. La température du four baisse irrégulièrement une fois que l'utilisateur a programmé une nouvelle température. Rien, ni cliquetis, éclairage, ou signe quelconque, n'indiquera le changement.

Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage pour interrompre ce mode. Le four demeure en marche jusqu'à ce que ce mode soit annulé.

**MODE AUTONETTOYAGE**

**Description du mode Autonettoyage :** Le four chauffe graduellement jusqu'à une température élevée et prédéfinie. Pendant ce processus, les taches de nourriture sont incinérées, laissant un résidu de cendre blanche. Programmé en combinaison avec la fonction **Mise en marche différée**, le nettoyage du four peut être programmé pour commencer et s'arrêter pendant que vous dormez. Reportez-vous à la section **Mise en marche différée** page 75.

Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement pendant le nettoyage et se déverrouille lorsque la cavité a complètement refroidi. Si vous changez d'avis et désirez arrêter le **mode Autonettoyage** avant la fin, la porte demeure verrouillée jusqu'à ce que la température de l'intérieur du four ait refroidi au-dessous de 150 °C.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Retirez toutes les grilles et tous les guides de grille du four avant de lancer le **mode Autonettoyage**. Ils se décoloreront si vous les laissez dans le four alors que ce mode est activé. Reportez-vous à la section Grilles et guides de grille du four page 68.

Si vous enlevez une tache manuellement, utilisez uniquement des produits nettoyants abrasifs doux ou des grattoirs en plastique.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Ne laissez pas les dépôts d'aliments à forte teneur de sucre ou très acides tels que les jus de fruits, le lait et les tomates sur la surface en émail. Essuyez-les immédiatement avec une serviette sèche. Ils pourraient laisser une tache matte permanente.

**REMARQUE IMPORTANTE :** N'utilisez jamais de produit nettoyant pour four. Ils sont inutiles avec le **mode Autonettoyage**.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Pour les cuisinières à four double, un seul four peut être en **mode Autonettoyage** à la fois et l'autre ne peut pas être utilisé pour la cuisson. Si vous essayez d'utiliser l'autre four (celui qui n'est pas en **mode Autonettoyage**) pour la cuisson, le mot « **OPP** » s'affiche dans le bouton sélecteur du four.

**A AVERTISSEMENT**

Pendant le mode Autonettoyage, les surfaces extérieures pourraient devenir plus chaudes que d'habitude. Vous devez donc tenir les enfants à l'écart.

## MODE AUTONETTOYAGE

## ▲ MISE EN GARDE

**Les produits nettoyants pour four que l'on trouve dans le commerce ou les revêtements de protection ne doivent être utilisés sur aucune partie du four.**

## ▲ MISE EN GARDE

**Le joint du four est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. À ne pas nettoyer à la main, frotter, perforez, ni retirer.**

## ▲ MISE EN GARDE

**N'essuyez jamais une surface en porcelaine tiède ou chaude avec une éponge humide, elle pourrait s'ébrécher ou se fendiller (fissures extrêmement fines).**

## ▲ MISE EN GARDE

**Veiller à nettoyer les débordements dans le four avant d'effectuer le nettoyage. Ne pas laisser d'ustensiles dans le four pendant le nettoyage. Retirez toutes les grilles et tous les guides de grille du four avant de lancer le mode Autonettoyage.**

## RÉGLAGE DES COMMANDES

**Mode Autonettoyage :**

- 1) Ouvrez le panneau de commande dissimulé en enfoncez le symbole de la flamme sur l'avant du panneau.
- 2) Retirez toutes les grilles et tous les guides de grille du four avant de lancer le **mode Autonettoyage**.
- 3) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage . L'autonettoyage du four sera programmé automatiquement pour une durée de 4 heures. L'autonettoyage dure trois heures et la période de refroidissement dure une heure.
- 4) Effleurez  sur le panneau de commande dissimulé ou tournez le cadre du bouton sélecteur du four dans n'importe quelle direction jusqu'à ce que le mot « **cln** » soit affiché dans le bouton pour lancer le **mode Autonettoyage**. La porte du four se verrouille et reste verrouillée jusqu'à la fin du mode ou jusqu'à ce que la température passe au-dessous de 150 °C.
- 5) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage  pour interrompre ce mode.

**Mode Autonettoyage pour un nettoyage léger :**

Pour effectuer un nettoyage léger, le **mode Autonettoyage** peut être programmé pour une durée de trois heures. Pour raccourcir la durée de l'autonettoyage :

- 1) Tournez le cadre du bouton sélecteur du four au réglage .
- 2) Effleurez  et maintenez la flèche  enfoncez jusqu'à affichage de 3:00.
- 3) Effleurez  deux fois pour lancer le cycle de nettoyage.
- 4) Pour interrompre le cycle de nettoyage, tournez le cadre à la position . La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four ne pose plus de danger.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

## ▲ AVERTISSEMENT

**Veiller à ce que l'appareil soit hors tension lors du remplacement de l'ampoule pour éviter toute éventualité de choc électrique.**

**REMARQUE IMPORTANTE :** Laissez le four refroidir suffisamment avant de remplacer l'ampoule.

Le four utilise une ampoule halogène de 40 watts.

**Pour enlever l'ampoule du four,** retirez les guides de grille, tel qu'indiqué page 68. Placez un tampon chaud contre la paroi du four. Pressez un tournevis à tête plate contre le tampon chaud et sous le bord du protège-lampe. Veillez à ne pas rayer l'intérieur en porcelaine du four. En vous servant du tournevis comme d'un levier, soulevez avec précaution le protège-lampe pour le dégager de la paroi du réfrigérateur et l'enlever. Utilisez de l'essieu-tout pour manipuler l'ampoule et la retirer de la douille.

**Lorsque vous remplacez l'ampoule du four,** évitez le contact direct avec l'ampoule de recharge. Tenez la nouvelle ampoule dans de l'essieu-tout pour ne pas la toucher directement si vos doigts sont graisseux. Sinon, elle se grillera dès la première utilisation. Insérez les broches de l'ampoule dans la douille jusqu'à ce qu'elles s'encliquettent en place. Remettez le protège-lampe en place ainsi que les guides de grille. Rétablissez l'alimentation électrique et réglez l'horloge.

## NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

## NETTOYAGE EXTÉRIEUR

**Nettoyage de la finition extérieure en acier inoxydable Classique :** Utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de mettre en valeur le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois. Allez toujours dans le sens du grain de la finition. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en maintenant le chiffon en contact permanent avec le métal.

Pour de plus amples renseignements sur le nettoyage de composants spécifiques de la cuisinière mixte, reportez-vous aux Consignes d'entretien décrites aux pages qui suivent.

## CONSEILS DE NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

- Attendez que les surfaces refroidissent avant de procéder au nettoyage.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, il est préférable d'essuyer les liquides renversés et les éclaboussures au fur et à mesure, dès que la cuisinière a refroidi. Si vous laissez sécher les éclaboussures, elles pourraient endommager ou tacher la finition de façon permanente.
- En cas de doute sur l'utilisation d'un de vos produits nettoyants, consultez l'étiquette. Pour vérifier s'il est sans danger pour votre cuisinière, utilisez une petite quantité du produit sur un endroit non exposé en appliquant une très légère pression.
- Faites preuve de prudence lorsque vous vaporisez les produits nettoyants. Certains contiennent des substances caustiques qui peuvent endommager les pièces et les finis adjacents. Protégez les pièces adjacentes en les recouvrant de façon à ne vaporiser le produit que sur le fini à nettoyer.
- Ne vaporisez pas les produits nettoyants sur les commandes, les allumeurs ou les fils électriques ou sur la tige du bouton.
- N'utilisez pas de détergents durs abrasifs ou de grattoirs en métal acéré pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils pourraient rayer la surface et entraîner éventuellement l'éclatement du verre.

## CONSIGNES D'ENTRETIEN

ÉLÉMENT	CONSIGNE D'ENTRETIEN
<b>Cuvette de brûleur</b> Email	<p><b>Attention ! N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, ils dégraderaient la surface de façon permanente.</b></p> <p>Résistant à la plupart des taches, mais pas totalement inattaquable. Le sel et certains liquides de cuisson peuvent les piquer et les tacher. Enlevez toujours ces ingrédients dès qu'ils ont été renversés.</p> <p><b>Entretien régulier :</b> Essuyez avec un chiffon ou une éponge propre, de l'eau chaude et du détergent à vaisselle doux. Rincez et séchez immédiatement.</p> <p><b>Produits dégraissants en vaporisateur :</b> Vaporisez sur un chiffon et essuyez la surface pour enlever les traces de doigt et les éclaboussures de graisse. Essuyez immédiatement jusqu'à ce que la surface soit sèche afin d'éviter les traînées.</p> <p><b>Produits à polir suggérés :</b> Appliquez sur la surface pour maintenir le lustre et la protéger des taches d'origine alimentaire.</p> <p><b>Taches d'eau dure :</b> Utilisez du vinaigre blanc et de l'eau.</p>
<b>Chapeau de brûleur</b> Email, fini mat	<p><b>Entretien régulier :</b> Laissez tout d'abord refroidir. Retirez la grille. Lavez les chapeaux de brûleur dans de l'eau chaude additionnée de détergent liquide ou de produits nettoyants abrasifs doux. Les aliments dont la teneur en acide ou en sucre est élevée, notamment le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures pour tarte peuvent piquer ou craquer la surface. Enlevez toujours ces ingrédients dès que possible avant de refaire chauffer la surface.</p>
<b>Grilles de brûleur</b> Fonte revêtue de porcelaine	<p>Retirez-les de la cuisinière et placez-les sur une surface plate près de l'évier pour les nettoyer.</p> <p><b>Produits nettoyants non abrasifs :</b> Eau chaude et détergent liquide, bicarbonate de soude et eau, tampon en plastique ou éponge.</p> <p><b>Nettoyants abrasifs doux et abrasifs :</b> À utiliser avec modération.</p>
<b>Boutons de commande</b> <b>Bouton sélecteur du four</b> <b>Cadrans</b> <b>Zinc moulé par injection,</b> <b>enduit par pulvérisation</b>	<p>Pour retirer les boutons, dégagiez-les de la tige en les tirant vers l'avant (reportez-vous à l'illustration page 61 sur l'anneau en nylon).</p> <p><b>Entretien régulier :</b> Essuyez les boutons avec un chiffon humide, du savon doux et de l'eau ; rincez et séchez. Ne faites jamais tremper le bouton dans l'eau et n'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ; ils érafleraient le fini et pourraient enlever les repères. Ne les passez pas au lave-vaisselle.</p> <p>Lavez à la main tous les composants décoratifs de votre cuisinière, notamment les boutons, les cadrans, les grilles et les chapeaux de brûleur. Ces éléments ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.</p>
<b>Allumeurs à étincelle</b> Céramique	Gardez-le au sec ; ne projetez jamais de l'eau ou du produit nettoyant directement sur l'allumeur. Lorsque vous nettoyez la zone autour du brûleur de surface, veillez à ce que le chiffon ne se prenne pas dans l'allumeur au risque de l'endommager.
<b>Extérieur de la cuisinière</b> et dossier Acier inoxydable Classique	<p><b>N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, ils érafleraient la surface de façon permanente.</b></p> <p>Résistant à la plupart des taches, mais pas totalement inattaquable. Le sel et certains liquides de cuisson peuvent les piquer et les tacher. Enlevez toujours ces ingrédients dès qu'ils ont été renversés.</p> <p><b>Entretien régulier :</b> Essuyez avec un chiffon ou une éponge propre, de l'eau chaude et du détergent à vaisselle doux. Rincez et séchez immédiatement.</p> <p><b>Nettoyage extérieur :</b> Utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de mettre en valeur le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec un chiffon en microfibre sec. Allez toujours dans le sens du grain de la finition. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en maintenant le chiffon en contact permanent avec le métal.</p> <p><b>Taches d'eau dure :</b> Utilisez du vinaigre blanc et de l'eau.</p>

## CONSIGNES D'ENTRETIEN

ÉLÉMENT	CONSIGNE D'ENTRETIEN
<b>Panneau de commande</b> Acier inoxydable	Utilisez des produits nettoyants à pulvériser pour enlever les traces de doigts et les taches d'origine alimentaire. Pulvérisez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. <b>Ne pulvérisez pas directement sur le panneau, autour des tiges ou autour des boutons.</b>
<b>Joint du four</b> Filet en fibre de verre/fil inox	Ne nettoyez pas à la main, ne frottez pas, ne perforez pas et ne retirez pas le joint du four au risque d'altérer l'étanchéité de la porte.
<b>Gril lèche-frites</b> Émail, fini brillant	<b>Dessus :</b> Tant qu'il est encore tiède, placez-le dans l'évier. Recouvrez-le de torchons ; versez de l'eau très chaude sur les torchons pour permettre à la vapeur de ramollir les résidus cuits. Lavez à l'eau chaude avec un détergent doux. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux. <b>Dessous :</b> Versez la graisse dans un contenant jetable. Lorsqu'il a refroidi, lavez-le à l'eau chaude avec un détergent doux. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux.
<b>Cavité et porte intérieure du four</b> Émail	<b>N'essuyez jamais une surface en porcelaine tiède ou chaude avec une éponge mouillée au risque d'ébrécher ou de fendiller (fissures extrêmement fines) la surface.</b> Résistant à la plupart des taches, mais pas totalement inattaquable. Le sel et certains liquides de cuisson peuvent les piquer et les tacher. Enlevez toujours ces ingrédients dès qu'ils ont été renversés. <b>Entretien régulier :</b> Dès qu'ils ont refroidi, enlevez les éclaboussures et les déversements. Ne laissez pas les dépôts d'aliments à forte teneur de sucre ou très acides, tels que les jus de fruits, le lait, les tomates, la choucroute ou les garnitures pour tartes sur la surface en émail. Ils pourraient laisser une tache matte permanente. <b>Nettoyants abrasifs doux et abrasifs :</b> À utiliser avec modération. <b>Vous pouvez utiliser le mode Autonettoyage.</b>
<b>Vitre de la porte du four</b> Verre trempé	Lorsque la fenêtre est froide, vaporisez le nettoyant pour vitres sur un chiffon pour la nettoyer.
<b>Protège-lampe du four</b> Verre trempé	Lorsque le four est froid, tournez le protège-lampe dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le. Lavez avec un produit nettoyant abrasif doux. Rincez et séchez complètement. Remettez le protège-lampe en place et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour bien le fixer. Pour remplacer l'ampoule existante, utilisez une ampoule halogène de four de 40 watts.
<b>Grilles et guides de grille</b> Acier nickelé	Retirez les grilles et les guides de grille du four avant de lancer le <b>mode Autonettoyage</b> . Ils se décoloreront si vous les laissez dans le four alors que ce mode est activé. Nettoyez avec un produit nettoyant abrasif doux.

## GUIDE DE DÉPISTAGE DES PANNES

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
<b>La flamme du brûleur ne brûle pas uniformément.</b>	Alinez le chapeau du brûleur à double couronne étanche tel qu'indiqué page 61.
<b>La nourriture a tendance à bouillir ou brûler plutôt à un endroit précis du récipient.</b>	Le récipient n'est pas centré sur le brûleur. Le matériau du récipient ne conduit pas la chaleur uniformément. La base du récipient est voilée et ne repose pas à plat sur la grille ou la poignée du récipient est trop lourde et fait pencher le récipient dans sa direction.
<b>Le brûleur ne parvient pas à s'allumer.</b>	L'allumeur en céramique a été mouillé par un déversement ou un pulvérisateur de nettoyant. Laissez sécher complètement la céramique. Les arrivées du chapeau de brûleur sont obturées. Débouchez-les avec un trombone en métal déplié. Si un disjoncteur de fuite de terre est utilisé, vérifiez s'il n'a pas sauté.
<b>Les brûleurs s'éteignent automatiquement si l'on utilise plus d'une grande rôtissoire ou plaque à snacker en même temps.</b>	Une bonne combustion de gaz requiert une circulation d'air adéquate pour maintenir la flamme. L'utilisation simultanée de deux récipients surdimensionnés limite la circulation de l'air.
<b>Les aliments débordent du récipient et se déversent dans la cuvette du brûleur.</b>	Soit le réglage de la chaleur est trop élevé, soit la taille du récipient est trop petite pour la quantité qu'il contient.
<b>L'eau ne bout pas assez vite.</b>	La température de l'eau est plus froide que la normale. Couvrez le récipient pour utiliser plus efficacement le réglage. Le diamètre du récipient est trop grand ou la base est voilée.
<b>La nourriture cuit trop lentement à la sauteuse.</b>	Vous avez ajouté une trop grande quantité d'aliments à la fois ; réduisez le contenu et faites sauter les aliments par petites quantités. Les morceaux de nourriture sont trop gros ou leur température est plus froide que la normale. Le récipient ne conduit pas la chaleur uniformément.
<b>La fonction de mijotage ne maintient pas la surface à une température constante.</b>	Pour les ingrédients délicats, il est possible qu'il faille baisser la température pour éviter qu'ils n'accrochent.
<b>L'extérieur des aliments ne dore pas uniformément.</b>	Le récipient est trop grand pour permettre une bonne circulation de la chaleur ou il y a trop de récipients sur la grille.

## GUIDE DE DÉPISTAGE DES PANNES

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
<b>La température du four est trop élevée.</b>	<p>Les aliments qui cuisent dans des récipients en verre, en vitrocéramique ou en métal de couleur foncée conservent davantage la chaleur que dans des récipients en métal brillant.</p> <p>Le moule est trop grand pour la recette.</p> <p>Changez la position de la grille ou le mode de cuisson.</p> <p>Le réglage de la température du four est trop élevé pour la recette.</p>
<b>De la fumée se dégage en quantité excessive lors de l'utilisation du gril.</b>	<p>Vous utilisez autre chose que le gril lèche-frites en deux parties.</p> <p>Vous n'avez pas enlevé l'excès de gras.</p> <p>Abaissez la grille ou raccourcissez le temps de cuisson.</p>
<b>La température du four n'est pas assez élevée.</b>	<p>Le four n'a pas complètement préchauffé.</p> <p>La porte du four a été ouverte trop souvent ou laissée ouverte trop longtemps.</p> <p>Les aliments sont enveloppés dans une feuille d'aluminium ; consultez les conseils qui donnent les meilleurs résultats pour ce mode de cuisson.</p> <p>Le récipient est trop petit pour la quantité de nourriture qu'il contient.</p>
<b>De l'air chaud se dégage dans la cuisine après que le four a été éteint.</b>	L'évacuation d'air chaud est une fonction normale du four, nécessaire pour maintenir et baisser les températures du four. Elle s'arrête automatiquement lorsque la chaleur diminue pour atteindre une température sans danger.
<b>Le mot « PROBE » (sonde) clignote à l'affichage lorsque la sonde est utilisée.</b>	<p>Effleurez la touche d'arrêt du four.</p> <p>Insérez complètement la sonde dans la prise jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place.</p> <p>Réglez de nouveau la température du four et celle de la sonde.</p>
<b>La plaque à snacker ou la plaque coup de feu continue à cliquer.</b>	Lorsque le thermostat est allumé, le témoin rouge s'allume et l'électrovanne du gaz s'ouvre. Vous allez entendre une série d'étincelles le temps de confirmer la présence d'une flamme. Si l'allumeur ne détecte pas de flamme, l'électrovanne se ferme et il faudra patienter un instant avant d'essayer de rallumer. Cela va se passer trois fois, si toute tentative reste vaine, le système va se fermer le temps de permettre au gaz non brûlé de se dissiper avant d'essayer de rallumer.

**SERVICE APRÈS-VENTE**

Lorsque vous demandez de l'information, de la documentation, des pièces de rechange ou un service de dépannage, reportez-vous toujours à la référence modèle et au numéro de série de votre cuisinière mixte. Ces numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sous le panneau des commandes. Reportez-vous à l'illustration figurant page 60. Consignez ci-dessous les renseignements fournis sur la plaque des caractéristiques.

Référence modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'installation \_\_\_\_\_

Nom et numéro de téléphone du dépositaire Wolf  
\_\_\_\_\_

**AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE**

Avant de contacter votre revendeur Wolf, reportez-vous au Guide de dépistage des pannes, page 81 à 82. Vérifiez si le fusible ou le disjoncteur de votre maison n'est pas grillé ou n'a pas sauté ou si le branchement électrique de l'appareil n'a pas été déconnecté. Une panne d'électricité peut également provoquer une interruption de l'alimentation électrique.

**ENREGISTREMENT DU PRODUIT**

Enregistrez votre nouvel appareil Wolf dès aujourd'hui pour que nous puissions assurer votre satisfaction. Vous pouvez l'enregistrer sur Internet à [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

La référence modèle et le numéro de série sont imprimés sur la Carte d'enregistrement du produit Wolf ci-jointe. Si vous nous fournissez votre adresse de courrier électronique, nous vous communiquerons les dernières nouvelles et recettes à mesure qu'elles deviendront disponibles, ainsi que des informations sur les événements spéciaux.

**CONTACT**

Site Internet :  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)

Les informations et les images contenues dans ce manuel sont protégées par des droits d'auteur et sont la propriété de Wolf Appliance, Inc., une filiale de Sub-Zero, Inc. Ce manuel, les informations et les images qu'il contient ne peuvent être copiés ou utilisés, en partie ou en totalité, sans l'autorisation écrite expresse de Wolf Appliance, Inc., filiale de Sub-Zero Inc.

©Wolf Appliance, Inc. tous droits réservés.



## INFORMAZIONI SUI CONTATTI

Sito web:  
[wolfapliance.com](http://wolfapliance.com)

Nel leggere queste informazioni su uso e manutenzione, prestare particolare attenzione ai simboli di ATTENZIONE e AVVERTENZA. Queste informazioni sono importanti per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente degli elettrodomestici Wolf.

### ▲ ATTENZIONE

Segnala una situazione con possibili lesioni minori o danni al prodotto qualora non ci si attenga a queste istruzioni.

### ▲ AVVERTENZA

Indica un pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o morte in caso di mancata osservanza.

All'interno di questo manuale potrebbe inoltre essere segnalata una NOTA IMPORTANTE che evidenzia informazioni a cui prestare particolare attenzione.

## GRAZIE

L'acquisto di una cucina professionale Dual Fuel Wolf rispecchia l'importanza della qualità e delle prestazioni dei vostri elettrodomestici da cucina. Comprendiamo quanto ciò sia importante e abbiamo concepito e costruito la vostra cucina professionale Dual Fuel con materiale e manodopera di qualità per offrirvi anni di servizio affidabile.

Probabilmente siete ansiosi di iniziare a cucinare, ma, prima di farlo, vi preghiamo di dedicare qualche minuto alla lettura delle informazioni sull'uso e la manutenzione della cucina professionale. Indipendentemente dal fatto che siate un cuoco alle prime armi o uno chef esperto, sarà vantaggioso per voi acquisire familiarità con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione della cucina professionale Dual Fuel Wolf.

Vi ringraziamo per aver scelto un prodotto Wolf Appliance e siamo lieti di ricevere eventuali suggerimenti e commenti.

**NOTA IMPORTANTE:** controllare l'etichetta di identificazione del prodotto situata sotto al pannello di controllo per il tipo di gas. Se questo elettrodomestico non corrisponde al tipo di gas disponibile, rivolgersi al proprio rivenditore Wolf di fiducia.

### ▲ AVVERTENZA

**Qualora non ci si attenga alle informazioni contenute in questo manuale, si rischia di causare un'esplosione, con danni e lesioni alle persone e persino la morte.**

## NOTA IMPORTANTE:

- Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure privi di esperienza e conoscenza a meno che non vi fornisca supervisione o istruzioni relative all'uso dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Gli interventi di installazione e riparazione vanno eseguiti da un installatore qualificato, un centro di assistenza o azienda del gas.
- Non conservare o usare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- Con le cucine professionali Dual Fuel Wolf si consiglia l'uso di una cappa di ventilazione.

## COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS:

- Non provare ad accendere un elettrodomestico.
- Non toccare gli interruttori elettrici.
- Non usare il telefono all'interno dell'edificio.
- Chiamare subito l'azienda del gas dal telefono di un vicino di casa. Seguire le istruzioni dell'azienda del gas.
- Qualora non si riesca a parlare con l'azienda del gas, rivolgersi ai pompieri.

### ▲ ATTENZIONE

**NON poggiare pentole e padelle sulla base del forno e non usare carta stagnola o altro materiale per rivestire la base o le pareti del forno. La mancata osservanza di questo avviso danneggerà la porcellana del forno, invalidandone la garanzia.**

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### ▲ AVVERTENZA

Bambini e adulti potrebbero inciampare e correre seri pericoli di morte.

Verificare che il dispositivo antiribaltamento sia stato installato e agganciato correttamente. Consultare le figure riportate di seguito per come verificare l'installazione corretta.

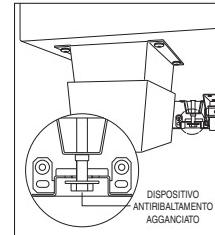
Verificare che il dispositivo antiribaltamento sia riagganciato durante lo spostamento dell'elettrodomestico. Consultare le figure riportate di seguito per come verificare l'installazione corretta.

Non mettere in funzione la cucina se il dispositivo antiribaltamento non è in posizione e agganciato.

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare ustioni o il decesso a bambini o adulti.



Posizione del dispositivo antiribaltamento.



Dispositivo antiribaltamento agganciato.

### ▲ AVVERTENZA

Per ridurre il rischio di ustioni, non spostare l'elettrodomestico quando è caldo. Questo elettrodomestico è dotato di ruote per agevolare lo spostamento. Per ridurre il rischio di lesioni causate dal ribaltamento dell'elettrodomestico, verificarne la reinstalazione nel dispositivo antiribaltamento in dotazione, e bloccare le rotelle dopo aver riportato l'elettrodomestico nella posizione di installazione iniziale.

# PRECAUZIONI E PROCEDURE DI SICUREZZA

## LA CUCINA PROFESSIONALE

- **NOTA IMPORTANTE:** leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo elettrodomestico.
- **Leggere con cura la guida all'uso e alla manutenzione prima di utilizzare la cucina professionale Dual Fuel per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.**
- **Garantire procedure adeguate per l'installazione e la manutenzione.** Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la corretta installazione e messa a terra di questo elettrodomestico.
- **Chiedere agli addetti all'installazione** dove si trova il fusibile o la scatola di derivazione. Capire come e dove togliere alimentazione dal forno.
- **Non usare carta stagnola** per rivestire alcuna parte della cucina e dell'interno del forno.
- **Usare sempre presine asciutte** per togliere le padelle dal forno o dai fornelli. Presine bagnate o umide possono causare ustioni. Non usare uno strofinaccio o panno grosso al posto delle presine.
- **Non usare l'elettrodomestico per riscaldare una stanza.**
- **Non riparare né sostituire** alcuna parte del piano di cottura a meno che non sia specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento di questo elettrodomestico. Tutti gli interventi di riparazione vanno eseguiti da un tecnico qualificato.
- **Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito quando è acceso.**

## ▲ AVVERTENZA

Le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'utilizzo. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

## FORNO ELETTRICO

### ▲ ATTENZIONE

**NON poggiare pentole e padelle sulla base del forno e non usare carta stagnola o altro materiale per rivestire la base o le pareti del forno. La mancata osservanza di questo avviso danneggerà la porcellana del forno, invalidandone la garanzia.**

- **Usare il forno solo per** operazioni di cotture tipiche di un ambiente domestico, come spiegato in questo manuale.
- **Tenere sempre il forno pulito** ed in buone condizioni operative, come consigliato in questo manuale.
- **Prestare attenzione durante l'apertura dello sportello del forno.** Prima di guardare nel forno o di infilarvi le mani, attendere che l'aria calda o il vapore ne fuoriescano.
- **Accertarsi che la presa dell'aria di raffreddamento** (situata sopra lo sportello) e la ventola di scarico del forno (situata sotto lo sportello) non siano mai ostruite.
- **Posizionare le griglie del forno nella posizione desiderata,** a forno freddo. Qualora occorra riposizionare una griglia quando il forno è già caldo, accertarsi che le presine non tocchino gli elementi di riscaldamento del forno.
- **Prima di usare la modalità di auto-pulitura**, togliere la griglia e la vaschetta della graticola, le griglie del forno, le guide delle griglie del forno e tutti gli altri utensili.
- **Pulire solo le parti elencate in questo manuale.**
- **La ventola di raffreddamento dovrebbe essere in funzione durante la modalità di auto-pulitura.** Qualora si noti che la ventola di raffreddamento non è in funzione, rivolgersi ad un rivenditore Wolf prima di riutilizzare la modalità di auto-pulitura. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente circa 10 minuti dopo aver avviato la modalità di auto-pulitura.
- **Non usare detergenti per forni commerciali** o rivestimenti protettivi per forni, su nessuna parte del forno.
- **Non usare detergenti abrasivi** su questo elettrodomestico, in quanto questi potrebbero causare danni. Non usare detergenti spray, che potrebbero essere infiammabili o causare corrosione delle parti metalliche.
- **Non pulire la guarnizione del forno,** poiché strofinandola o spostandola si rischia di compromettere la tenuta dello sportello del forno.
- **Non toccare gli elementi riscaldanti** o le superfici interne del forno.

# PRECAUZIONI E PROCEDURE DI SICUREZZA

## BRUCIATORI IN SUPERFICIE

- **Chiedere all'installatore** di indicare la posizione della valvola di arresto del gas della propria abitazione, nonché come e dove chiudere il gas dalla cucina professionale.
- **Prima degli interventi di manutenzione**, chiudere la valvola di mandata del gas chiudendo la valvola di arresto e togliendo l'alimentazione al forno.
- **Tenere il sistema di accensione pulito e asciutto** per garantire accensione e prestazioni adeguate dei bruciatori.
- **Tenere l'aria intorno all'elettrodomestico libera da materiale combustibile**.
- **Qualora un bruciatore si spenga e vi sia una fuoriuscita di gas**, aprire una finestra o una porta. Attendere almeno cinque minuti prima di usare l'unità.
- **Non ostruire** il flusso d'aria. La stanza deve essere adeguatamente arieggiata per garantire operazioni di combustione e ventilazione corrette.
- **Durante la cottura**, impostare i comandi dei bruciatori di modo che la fiamma non fuoriesca dal fondo della pentola.
- **Girare sempre i manici delle padelle** di modo che non spongano sulle aree adiacenti o sul bordo della cucina professionale.
- **Controllare sempre** la posizione delle manopole di controllo per accertarsi che il piano di cottura ed i bruciatori in superficie siano spenti a fine cottura.
- **Durante la frittura con olio/grasso**, accertarsi che la padella sia sufficientemente grande per il volume desiderato di alimenti senza eventuale sovrafflusso causato dalla bollitura. Non allontanarsi mai da una friggitrice in funzione. Evitare di friggere alimenti che siano umidi o ancora congelati, in quanto alimenti con alto contenuto idrico potrebbero causare schizzi dell'olio/grasso. Riscaldare l'olio/il grasso lentamente e miscelare eventuali combinazioni di olio e grasso prima di riscalarli. Usare un termometro per friggitrice onde evitare di riscaldare il grasso a temperature superiori al punto di infiammazione.
- **Accendere i fornelli prima** di poggiarvi sopra una padella o griglia. Inoltre, prima di togliere la padella o la griglia, portare la manopola di controllo sulla posizione .
- **Non pulire il piano di cottura** ancora caldo. Se si fa uso di una spugna o un panno umidi, attendere fino a quando il piano di cottura non si sia raffreddato a sufficienza da impedire ustioni da vapore. Inoltre, alcuni detergenti, se applicati su superfici molto calde, possono produrre fumi dannosi. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 106–107.
- **Tenere tutti i filtri di ventilazione puliti** onde evitare che il grasso prenda fuoco.
- **Poggiare delicatamente le padelle** sulle griglie e centralarle di modo che siano ben bilanciate.
- **Evitare che carta stagnola**, plastica, carta o stoffa arrivino a contatto con il bruciatore o la griglia caldi. Evitare di bollire liquidi fino al totale esaurimento.

## PRECAUZIONI DI SICUREZZA

### ▲ AVVERTENZA

**AL FINE DI RIDURRE IL RISCHIO DI LESIONI A PERSONE IN CASO DI INCENDIO DA GRASSO DELLA CUCINA PROFESSIONALE, ATTENERSI ALLE SEGUENTI PRECAUZIONI:**

**Abbassare la fiamma con un coperchio ben aderente, una teglia o altro vassoio metallico, quindi spegnere il fornello. Prestare attenzione per evitare ustioni. Se la fiamma non si spegne subito, evacuare la zona e chiamare i pompieri.**

**Non utilizzare acqua sulle fiamme provocate dal grasso.**

**Non afferrare mai una padella in fiamme— onde evitare ustioni.**

### UTILIZZARE L'ESTINTORE SOLO NEL CASO IN CUI:

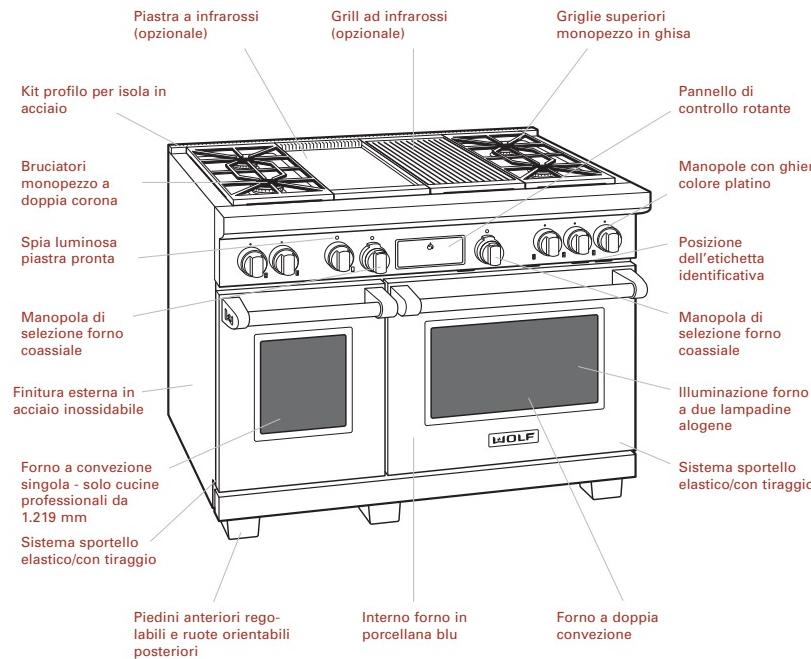
- **Se ne conosce il funzionamento.**
- **L'incendio è contenuto nell'area di origine.**
- **Sono stati chiamati i vigili del fuoco.**
- **Si può contrastare l'incendio con la schiena rivolta verso l'uscita.**

## CUCINA PROFESSIONALE DUAL FUEL CARATTERISTICHE

- Il forno da 457 mm sulla cucina professionale da 1.219 mm è a convezione singola.
- Finitura esterna classica in acciaio inossidabile con rifinitura per isola.
- Caratteristiche manopole rosse o nere.
- Mascherine in platino che circondano tutte le manopole—mascherine optionali in cromo o ottone.
- Bruciatori monopezzo a doppia corona, con opzione di lenta ebollizione e riaccensione automatica a tutte le impostazioni.
- Bruciatori da 4,8 kW (291 g/h) con 0,3 kW (22 g/h) sulla posizione di lenta ebollizione.
- Bruciatori da 2,7 kW (178 g/h) con 0,1 kW (7 g/h) sulla posizione di lenta ebollizione e fusione.
- Grill a infrarossi opzionale—5,6 kW (374 g/h).
- Grill a infrarossi opzionale—5,6 kW (374 g/h).
- Piastra ad anelli opzionale—4,8 kW (291 g/h).
- Griglie superiori monopezzo in ghisa rivestite in porcellana.
- Pannello di controllo tattile rotante nascosto.
- Otto modalità di cottura.
- Forno autopulente.
- Manopola di selezione forno coassiale ripartente la temperatura.

## CUCINA PROFESSIONALE DUAL FUEL

In figura il modello ICBDF484CG



## CUCINA PROFESSIONALE DUAL FUEL ACCESSORI

Questi accessori optionali sono disponibili presso il proprio rivenditore Wolf. Per ottenere informazioni sui rivenditori di zona, visitare la sezione internazionale del nostro sito Web all'indirizzo [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

- Pannello posteriore paraspruzzi in acciaio inossidabile classico da 127 mm e 254 mm
- Alzata in acciaio inossidabile classico da 508 mm con ripiano
- Manopole di controllo rosse o nere (vanno ordinate insieme all'unità)
- Mascherine con accenti in cromo oppure ottone
- Griglia doppia per wok in porcellana
- Griglia doppia a S in porcellana
- Tagliere in legno duro
- Griglie a sfera completamente estendibili
- Griglie da forno aggiuntive
- Kit disidratazione
- Pietra per pizza
- Kit di conversione per altitudini elevate



Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

## ACCESSORI

Gli accessori optionali sono disponibili dal proprio rivenditore Wolf di fiducia. Per ottenere informazioni sui rivenditori di zona, visitare la sezione internazionale del nostro sito Web all'indirizzo [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

**FORNELLI A SUPERFICIE**

Un elettrodo a scintilla accende il bruciatore a superficie. Questo controllo elimina l'esigenza di una fiamma viva continua. Per maggiore sicurezza e convenienza, ciascun bruciatore è dotato di un sistema di riaccensione elettronica. Questa funzione consente di riaccendere automaticamente i bruciatori nel caso in cui la fiamma si spegna.

I bruciatori grandi hanno una portata nominale di 4,8 kW (291 g/h) su con 0,3 kW (22 g/h) per la funzione di lenta ebollizione. I bruciatori piccoli hanno una portata nominale di 2,7 kW (178 g/h) su , con 0,1 kW (7 g/h) per la funzione di lenta ebollizione. Tutti i bruciatori hanno funzioni di lenta ebollizione.

Una funzione esclusiva del controllo kW basso degli elettrodomestici Wolf è l'uscita costante a calore basso senza accensioni continue. Il diametro della fiamma resta completo, solo l'uscita viene ridotta. Questo design brevettato con bruciatori a doppia corona rende possibile una cottura a fiamma intera ed il mantenimento del controllo per la cottura a lenta ebollizione sull'impostazione di fiamma minima.

**GRUPPO BRUCIATORE A DOPPIA CORONA**

L'esclusivo design per bruciatori a doppia corona combina tutte le parti del bruciatore in un pezzo unico.

Dopo aver pulito o rimosso le parti del bruciatore è estremamente importante rimontare i bruciatori correttamente.

La corona del bruciatore va sistemata in modo che sia piatta. La corona del bruciatore è dotata di una scanalatura sul fondo. Regolare la corona in modo che si inserisca in posizione in maniera piatta sulla parte superiore del bruciatore. Il posizionamento incorrecto della corona genera una fiamma scarsa. Fare riferimento alla figura di seguito.

**▲ ATTENZIONE**

**Il posizionamento incorrecto delle parti del bruciatore potrebbe causare fiamme o la fuoriuscita di gas, causando danni da calore al piano di cottura o bruciature tra le parti, risultanti in una scarsa combustione.**

**MANOPOLE DI CONTROLLO**

Le manopole di controllo sono posizionate in modo da corrispondere ai bruciatori che regolano. Le manopole completamente a sinistra regolano i bruciatori sul lato sinistro. Allo stesso modo, le manopole completamente a destra regolano i bruciatori sul lato destro.

Il posizionamento preciso delle manopole di controllo richiede l'uso di un inserto in nyliner tra la manopola e la mascherina. Dopo la rimozione delle manopole per la pulitura, riposizionare il supporto a cuscinetto nella mascherina per facilitare il rimontaggio delle manopole. Fare riferimento alla figura di seguito.

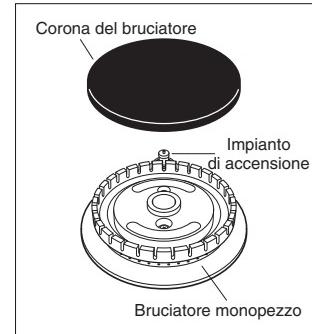
**Per accendere un bruciatore:** spingere in dentro e girare la manopola di controllo corrispondente in senso antiorario sull'impostazione desiderata. Si sente un clic ed il fornello si accende, con la fiamma visibile. Una volta acceso il bruciatore, continuare a girare la manopola in senso antiorario su una delle impostazioni – da a .

**Per selezionare un'impostazione di lenta ebollizione:** girare la manopola del bruciatore sull'impostazione ; si dovrebbe sentire un piccolo arresto nella rotazione. Spingere in dentro la manopola, continuando a girarla in senso antiorario. Questo sposta la fiamma sul secondo livello. Selezionare quindi le variazioni all'interno delle impostazioni della fiamma – da a .

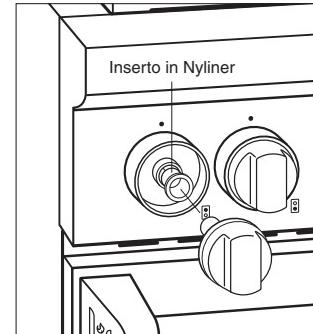
Tutte le manopole hanno un design a spinta per poterle girare. Sebbene questo sia un design a prova di bambini, non lasciare mai bambini da soli mentre la cucina professionale è in funzione.

**▲ ATTENZIONE**

**Non lasciare mai una padella sull'impostazione senza supervisione. Prestare particolare attenzione durante la cottura di alimenti con grasso o olio, che potrebbero diventare sufficientemente caldi da incendiarsi.**



Gruppo bruciatore a doppia corona.



Inserto in Nyliner.

**ALTEZZA E ASPETTO DELLA FIAMMA**

Selezionare una fiamma che sia alta a sufficienza per mantenere la velocità di cottura desiderata e che sia adeguata al diametro di base della padella. Non estendere mai la fiamma oltre la base della padella. Padelle di diametro inferiore vanno usate sul bruciatore posteriore a sinistra.

**POSIZIONAMENTO DELLA GRIGLIA**

Le griglie in ghisa a basso profilo sono concepite per un'ottima adesione. Questo consente di spostare le padelle con facilità da un bruciatore all'altro senza dover sollevare la padella o senza doverla ribaltare da una griglia all'altra. Ciascuna griglia si assesta bene sulle dentellature agli angoli della base dei bruciatori.

Le griglie continue sono intercambiabili, esclusa la griglia per graticola con quella per bruciatori.

Posizionare le griglie in ghisa rivestite in porcellana sui due bruciatori. I cuscinetti in gomma sotto i piedini di supporto delle griglie combaciano con le dentellature sulla base dei bruciatori.

Le vaschette di raccolta contengono fino a 600 ml di liquido che fuoriesce per base a due bruciatori.

**PRIMA DI USARE LA CUCINA PROFESSIONALE**

Prima del primo utilizzo, si consiglia di pulire con cura la cucina professionale Dual Fuel con acqua calda ed un detergente neutro. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido. Ciò rimuove eventuale olio e grasso residui, lasciati sulla superficie dal processo di produzione. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 106–107.

**NOTA IMPORTANTE:** prima di usare la cucina professionale Dual Fuel, controllare le corone dei bruciatori in superficie per accertarsi che siano posizionati correttamente.

Le piastre metallica o ad anelli opzionali vanno sottoposte ad un periodo di "rodaggio" per pulire l'olio dal fondo di questi pezzi. Per impedire che gli alimenti aderiscano e per proteggere la superficie da umidità, trattare la griglia e gli anelli prima dell'uso. Consultare le pagine che seguono per istruzioni specifiche sull'uso della graticola, della griglia e degli anelli opzionali.

**GRATICOLA AD INFRAROSSI**

Questa funzione opzionale è concepita con un bruciatore ad infrarossi per garantire la massima qualità ed il metodo più efficiente per la cottura a griglia con gas. Una piastra radiante con numerosi fori distribuisce il calore in modo uniforme sulla griglia. Il bruciatore assume un colore arancione-rosso sulla superficie della sezione in ceramica e quando arde, trasferisce un intenso calore agli alimenti; inoltre, cuoce a fuoco vivo l'esterno degli alimenti, lasciando l'interno morbido e succulento.

Il bruciatore ad infrarossi è concepito per funzionare a 5.6 kW (374 g/h) al 100% dell'uscita di calore.

Prima di usare la graticola per la prima volta, poggiare le fessure della piastra radiante sul deflettore anteriore del telaio della graticola. I bordi della griglia della graticola vanno allineati sulla sommità della parte.

**▲ AVVERTENZA**

**Per impedire la formazione di fiamme, non lasciare mai incustodita la graticola durante l'uso.**

**FUNZIONAMENTO DELLA GRATICOLO**

**NOTA IMPORTANTE:** prima di azionare la graticola occorre rimuovere la copertura in acciaio inossidabile.

- Girare la manopola in senso antiorario su .
- Pre-riscaldare la graticola per circa 10 minuti prima di aggiungervi gli alimenti. La sezione in ceramica dovrebbe assumere un colore arancione-rosso.
- Per spegnere la graticola, girare la manopola di controllo in senso orario sulla posizione .

**▲ ATTENZIONE**

**Non usare la batteria da cucina sulla griglia della graticola.**

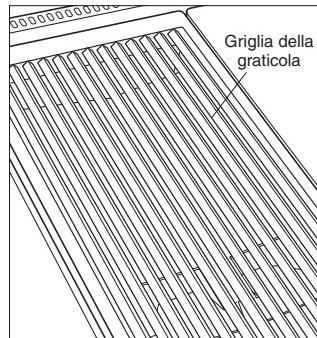
**GRATICOLA AD INFRAROSSI****MONTAGGIO DELLA GRATICOLA**

Per smontare la graticola e pulirla, attenersi alle seguenti fasi:

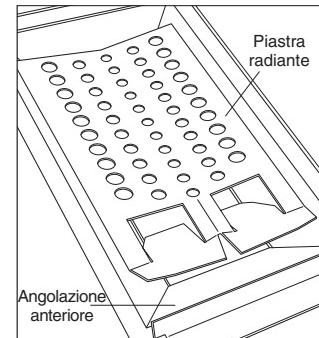
- 1) Togliere il telaio della graticola. Fare riferimento alla figura di seguito.
- 2) Togliere la piastra radiante. Vedere la figura che segue.
- 3) Togliere il telaio della graticola.
- 4) Dopo la pulitura, rimontare in posizione il telaio della graticola.
- 5) Allineare le fessure nella parte anteriore della piastra radiante con l'angolo anteriore. Le fessure dovrebbero assestarsi sull'angolo anteriore e restare piatte sul telaio della graticola.
- 6) Reinstallare la griglia della graticola.

**▲ ATTENZIONE**

**Fare attenzione durante il montaggio dei componenti. Evitare il contatto con il dispositivo di accensione; è fragile e potrebbe rompersi.**



Griglia della graticola.



Piastra radiante della graticola.

**PULIZIA DELLA GRATICOLA**

Per garantire sempre un bell'aspetto alla graticola, si consiglia di pulirla dopo ogni utilizzo.

- **Griglia della graticola** (ghisa rivestita in porcellana): se raffreddata, sollevarla e poggiarla nel lavandino. Usare una spazzola morbida per eliminare le particelle di alimenti dalla griglia. Versare acqua molto calda sui residui di cibo. Coprire con uno strofinaccio bagnato e versarvi sopra altra acqua molto calda. Lasciare che il caldo e l'umidità ammorbidente discano i residui. Eliminare il resto con una spugnetta in lana d'acciaio e sapone. Sciacquare e asciugare.
- **Telaio della graticola** (acciaio inossidabile): rimuovere dalla cucina professionale. Immersione in acqua molto calda e detergente per piatti. Lavare con cura, strofinando con la spugnetta laddove necessario.
- **Dispositivo di accensione** (ceramica): evitare il contatto con il dispositivo di accensione; è fragile e potrebbe rompersi.

**NOTA IMPORTANTE:** non usare detergenti di tipo commerciale sulle parti della graticola.

**▲ ATTENZIONE**

**Attendere che la superficie della graticola si raffreddi a sufficienza prima di pulire.**

**PIASTRA METALLICA AD INFRAROSSI**

Il grill a infrarossi funziona a 5,6 kW (374 g/h). È controllato termostaticamente, il che significa che una volta raggiunta la temperatura impostata, il calore gira a ciclo per mantenere tale temperatura. Per impedire che gli alimenti aderiscano e per proteggere la superficie da umidità, trattare la piastra elettrica prima dell'uso. Questo processo di trattamento e l'uso generale non cambiano l'aspetto della piastra metallica.

**TRATTAMENTO DELLA PIASTRA METALLICA**

- Pulire la superficie con detergente neutro ed acqua calda. Sciacquare e asciugare.
- Accendere la cappa di ventilazione cinque minuti prima di usare la piastra metallica.
- La piastra metallica va sottoposta ad un periodo di "rodaggio". Girare la piastra metallica su 175 °C per 30 minuti per pulire l'olio dal fondo. Dopo 30 minuti spegnere la piastra metallica ed attendere che si raffreddi.
- Per il trattamento, versare 5 ml di olio di arachidi o vegetale per una griglia singola al centro; cospargere uniformemente con un pezzo di carta da cucina, evitando gli angoli. Fare attenzione a non applicare troppo olio. Quantità eccessive di olio lasciano un residuo gommoso che andrà comunque rimosso.
- Spingere e ruotare la manopola di controllo su 175 °C. Riscaldare fino ai primi segni di fumo. Spegnere la piastra metallica. Quando la piastra metallica risulta solo leggermente calda, eliminare l'olio in eccesso. Lasciare che la piastra metallica si raffreddi completamente.
- Ripetere l'operazione con altri 5 ml di olio. L'aspetto marrone si imbrunisce con l'uso.

**PIASTRA METALLICA AD INFRAROSSI****FUNZIONAMENTO DELLA PIASTRA METALLICA**

**NOTA IMPORTANTE:** prima di azionare la piastra metallica occorre rimuovere la copertura in acciaio inossidabile.

- Accendere la cappa di ventilazione cinque minuti prima di usare la piastra metallica.
- Per riscaldare la piastra metallica, spingere in dentro la manopola di controllo e girarla in senso antiorario fino al raggiungimento della temperatura desiderata. È normale sentire uno scatto, emesso dal dispositivo di accensione elettronica che accende il bruciatore. Con il bruciatore acceso, il termostato controlla la temperatura.
- Con la piastra metallica pre-riscaldata, la spia di indicazione si spegne. La spia si accende e spegne a cicli man mano che il termostato richiede più calore per mantenere la temperatura impostata. Questo consente la distribuzione uniforma del calore e della piastra metallica per mantenere la temperatura impostata.
- Per spegnere la piastra elettrica, girare la manopola di controllo in senso orario sulla posizione **O**.

**▲ ATTENZIONE**

Prestare particolare attenzione durante la cottura di alimenti molto grassi, che potrebbero diventare sufficientemente caldi da incendiarsi.

**PULIZIA DELLA PIASTRA METALLICA**

- Con una spatola metallica, raschiare il grasso nel vassoio di raccolta.
- Con la superficie raffreddata, pulirla con un pezzo di carta da cucina per eliminare il grasso o l'olio in eccesso.
- Raschiare e pulire la piastra metallica. Versare 100 ml di acqua calda e 5 ml di detergente sulla piastra metallica e raschiare il grasso raccolgendolo nel vassoio. Svuotare il vassoio di raccolta. Sciacquare la piastra metallica con 100 ml di acqua calda ed asciugare con della carta da cucina.
- Riapplicare una piccola quantità di olio d'arachidi o vegetale alla piastra metallica con un panno pulito dopo ogni pulitura.
- Pulire il vassoio di raccolta dopo ogni uso. Evitare l'accumulo di grasso nel vassoio per evitare pericoli di incendio.
- Per togliere il vassoio di raccolta, tirare delicatamente il vassoio verso se stessi per sollevarlo ed estrarlo. Pulire il vassoio con acqua e sapone ed un panno pulito. Per rimontare, far scorrere il bordo corto del vassoio di raccolta sotto il bordo della piastra metallica ed abbassarlo in posizione.
- Togliere occasionalmente il materiale di trattamento, pulire bene la piastra metallica e riapplicare. Per togliere, aggiungere aceto bianco ed acqua o bicarbonato alla superficie leggermente calda. Raschiare con una spazzola metallica fine o una spugna per piastre metalliche. Se necessario, ripetere l'applicazione. Accertarsi di applicare un leggero strato di olio dopo la pulitura per il trattamento.

**▲ ATTENZIONE**

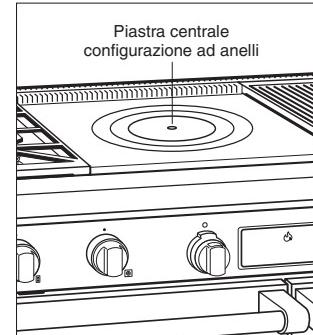
Attendere che la superficie della piastra metallica si raffreddi a sufficienza prima di pulire.

**CONFIGURAZIONE AD ANELLI**

La configurazione ad anelli da 4,8 kW (291 g/h) è una funzione opzionale che prevede 559 di superficie di cottura con la temperatura più calda possibile sotto la piastra centrale e quella più bassa possibile in prossimità dei bordi. Questo design rende possibile l'uso di diverse padelle insieme per svariate operazioni di cottura. Ad esempio, il pollo fritto va verso il centro, mentre la lenta ebollizione di una salsa va in un angolo e le verdure al caldo nell'altro. Poggiare le padelle verso il bordo in base a contenuto e quantità. Vedere la figura che segue.

La superficie di cottura è in ghisa lucida, un ottimo conduttore di calore. I vari anelli consentono l'espansione della superficie solida con il calore restando piatta. Gli anelli offrono inoltre punti termici nella ghisa che distribuiscono il calore in un'intensità graduata, dal più caldo al centro al più freddo verso i bordi.

Per proteggere la superficie in ghisa da umidità occorre trattare gli anelli prima dell'uso. Questo processo di trattamento e l'uso generale non cambiano l'aspetto degli anelli.

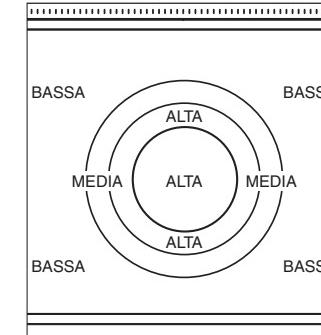


Piastra centrale configurazione ad anelli.

**TRATTAMENTO DEGLI ANELLI**

- Pulire la superficie con detergente ed acqua calda. Sciacquare e asciugare.
- Accendere la cappa di ventilazione cinque minuti prima di usare gli anelli.
- Gli anelli vanno sottoposti ad un periodo di "rodaggio". Accendere gli anelli per 30 minuti per pulire l'olio dal fondo della superficie. Dopo 30 minuti, spegnere gli anelli ed attendere che si raffreddino.
- Per il trattamento, distribuire un leggero strato di olio d'arachidi o vegetale su uno strofinaccio. Con la superficie ancora leggermente calda, applicare olio in modo uniforme fin quando non risulta assorbito nella ghisa. Usare poco olio; troppo olio crea fumo in eccesso quando riscaldato, lasciando uno strato gommoso che andrà comunque rimosso. Evitare di usare olio d'oliva, che lascia un residuo gommoso.
- È normale che con l'uso la ghisa si imbrunisca, fino ad assumere un colore bluastro-nero.

Se questa tecnica di trattamento viene applicata correttamente, gli schizzi di cibo non macchiano e la superficie resta protetta dall'umidità. Il suo aspetto imbrunisce con l'uso, un segno che gli anelli sono completamente temperati e trattati correttamente. La manutenzione regolare diventa più semplice.



Zone di riscaldamento degli anelli.

**CONFIGURAZIONE AD ANELLI****FUNZIONAMENTO DEGLI ANELLI**

**NOTA IMPORTANTE:** prima di azionare gli anelli occorre rimuovere la copertura in acciaio inossidabile.

- Accendere la cappa di ventilazione cinque minuti prima di usare gli anelli.
- Girare la manopola su . Si sente lo scatto del dispositivo di accensione del bruciatore.
- Pre-riscaldare per 25-30 minuti prima della cottura sugli anelli. Questo consente il riscaldamento completo della piastra in ghisa.
- Per aumentare o ridurre il calore di cottura, far scorrere le padelle verso la piastra centrale (massimo calore) o allontanarla dalla piastra (minimo calore). Questo garantisce il massimo controllo sulle salse più delicate. Non occorre regolare l'altezza della fiamma.
- Per spegnere gli anelli, girare la manopola di controllo in senso orario sulla posizione .

**SUGGERIMENTI PER LA COTTURA CON GLI ANELLI**

- Usare sempre padelle. Non cucinare mai direttamente sulla superficie.
- Non togliere mai la piastra centrale durante la cottura.
- Dovendo far bollire grandi quantità di acqua, è molto più rapido utilizzare i bruciatori regolari.

**▲ ATTENZIONE**

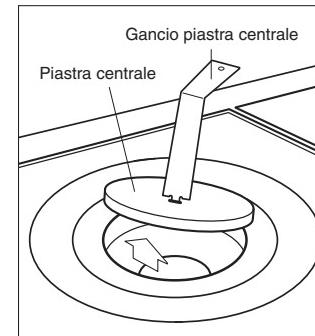
**Non lasciare mai incustodite le padelle ad alto calore. Prestare particolare attenzione durante la cottura di alimenti con grasso o olio, che potrebbero diventare sufficientemente caldi da incendiarsi.**

**PULIZIA DEGLI ANELLI**

- Si consiglia di mantenere la superficie trattata per proteggere la ghisa da umidità.
- Pulire l'intera superficie dopo ogni uso, quando ancora leggermente calda. Pulire la superficie con detergente neutro ed acqua. Sciacquare e asciugare.
- Trattare gli anelli così come si farebbe con una padella in ghisa, senza tracce di umidità.
- Riapplicare agli anelli un leggero strato di olio d'arachidi o vegetale dopo ogni uso fino ad ottenere un leggero lustro.
- Di tanto in tanto potrebbe essere necessario eliminare olio e macchie dalla piastra. Applicare una piccola quantità di aceto bianco ed acqua sulla superficie leggermente calda. Ripetere fino a rimuovere l'olio in eccesso.
- Il bruciatore ad anelli si trova sotto la piastra centrale. La piastra resta in posizione durante la cottura, ma può essere sollevata per controllare o riparare il bruciatore. Usare il gancio della piastra centrale in dotazione con la cucina professionale, come mostrato nella figura qui sotto.

**▲ ATTENZIONE**

**Attendere che la superficie ad anelli si raffreddi a sufficienza prima di pulire.**



**Rimozione della piastra centrale ad anelli.**

**FUNZIONI DEL FORNO****▲ ATTENZIONE**

**NON** poggiare pentole e padelle sulla base del forno e non usare carta stagnola o altro materiale per rivestire la base o le pareti del forno. La mancata osservanza di questo avviso danneggerà la porcellana del forno, invalidandone la garanzia.

- **Otto modalità di cottura**, ciascuna concepita in modo specifico per garantire i massimi risultati con un tipo di cottura. Queste sono prestazioni ideali, messe a punto per le preferenze di cottura dei singoli utenti.
- **Il display** rende chiaramente visibili il tempo e le funzioni a tempo del forno.
- **Grafica grande e facile da leggere** sulla manopola e sul pannello di controllo.
- **La grossa cavità di cottura** aumenta lo spazio utilizzabile del forno per recipienti di grosse dimensioni.
- **L'elemento per la cottura dei dolci** situato sotto la base del forno facilita l'accesso a qualsiasi tipo di fuoriuscita.
- **La manopola di selezione del forno coassiale unica** rende più facile l'impostazione delle temperature del forno nelle diverse modalità.
- **La cerniera a molla/idraulica dello sportello** garantisce la facile apertura e chiusura del pesante sportello.
- **La griglia inferiore può essere completamente estesa** sulle guide dello sportello del forno consentendo di prendere i cibi dal forno molto caldo con estrema facilità.
- **Un segnale acustico** indica che il forno si sta preparando per il riscaldamento quando si seleziona ciascuna funzione sulla manopola del forno.
- **La maggior parte delle modalità di cottura** è impostata nell'intervallo di temperatura compreso tra 75 °C e 290 °C, regolabili in incrementi di 1 °C. Le eccezioni sono rappresentate dalla cottura a fiamma viva, la cottura a fiamma viva a convezione, la funzione di lievitazione e la convezione quando si usa la funzione di disidratazione.

**MODALITÀ DI COTTURA E FUNZIONI**

- Modalità di cottura dolci – pagina 96
- Modalità di cottura dolci su pietra – pagina 96–97 (occorre la pietra)
- Modalità di cottura a fiamma viva – pagina 97
- Modalità di cottura arrosti – pagina 98
- Modalità di cottura a convezione – pagina 98
- Modalità di cottura dolci a convezione – pagina 99
- Modalità di cottura a fiamma viva a convezione – pagina 99
- Modalità di cottura arrosto a convezione – pagina 100
- Modalità e funzione di lievitazione – pagina 100
- Funzione di disidratazione – pagina 101 (richiesta griglia di disidratazione)
- Funzione di accensione ritardata – pagina 102
- Funzione del tempo di cottura – pagina 102
- Funzione di sonda per la temperatura – pagina 103
- Funzione di giorno sabbatico – pagina 104
- Modalità di auto-pulitura – pagina 104–105

**FUNZIONAMENTO DEL FORNO****PRIMA DI UTILIZZARLO PER LA PRIMA VOLTA**

Prima di usare la cucina professionale Dual Fuel per la prima volta, pulirla con cura con acqua molto calda e detergente neutro. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione sui consigli per la manutenzione a pagina 106–107.

Inoltre, prima di usare il forno per la prima volta, impostarlo su a 260 °C per un'ora. Consultare pagina 100 per le istruzioni sulla **modalità di cottura arrosto a convezione**. Attendere che i forni si raffreddino lentamente con lo sportello chiuso.

Così facendo viene bruciato tutto l'olio ed il grasso residuo usato durante il processo di fabbricazione. Durante il periodo di "rodaggio" iniziale si potrebbe notare un po' di fumo e odore. Le porte dei forni possono essere aperte dopo che il forno si è raffreddato a sufficienza.

L'uso di una batteria da cucina adeguata è estremamente importante.

**PRERISCALDAMENTO DEL FORNO**

Durante il pre-riscaldamento il forno si riscalda in modo inadeguato per la cottura. Il preriscaldamento del forno va usato per tutte le modalità di cottura, ad eccezione delle modalità di **cottura a fiamma viva** e di **cottura a fiamma viva a convezione**. Per non rovinare gli alimenti, il pre-riscaldamento non avviene una volta che il forno raggiunge la temperatura impostata. Con l'aumento della temperatura del forno durante la cottura il forno impiega molto tempo a raggiungere la nuova temperatura.

Per raggiungere una nuova temperatura dopo il preriscaldamento, ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno su . Riportare la mascherina sulla modalità di cottura desiderata. Ruotare la manopola di selezione del forno sulla temperatura di preriscaldamento desiderata.

**NOTA IMPORTANTE:** i tempi di preriscaldamento aumentano se l'alimentazione è inferiore a 240 V CA.

**SPEGNIMENTO AUTOMATICO**

I forni delle cucine professionali Dual Fuel si spengono automaticamente dopo 12 ore se le funzioni di disidratazione o di giorno sabbatico non sono in uso.

**OROLOGIO**

Subito dopo aver installato il forno, impostare l'orologio a 24 ore sull'ora del giorno corrente. Dopo un blackout l'orologio deve essere reimpostato. L'orologio viene visualizzato sul pannello durante tutte le modalità, eccetto quando la funzione timer è in uso o quando il pannello di controllo nascosto è chiuso. Vedere la figura che segue.

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI**

- 1) Sfiorare ① sul pannello di controllo nascosto.
- 2) Sfiorare le frecce ▲ o ▼ per aumentare o diminuire l'orario. Fermarsi quando viene visualizzata l'ora del giorno corretta sul pannello di controllo. L'orario passa da pm ad am quando oltrepassa il segno 12:00.
- 3) Sfiorare ④ o ⑤ per impostare l'orologio. Vengono emessi due segnali acustici.

**MODIFICA DELL'OROLOGIO SU 12 ORE**

- 1) Tenere premuto ① sul pannello di controllo nascosto per 5 secondi.
- 2) Sfiorare ④ per passare da 24 a 12 ore e viceversa.
- 3) Sfiorare ⑤ oppure dopo due secondi l'orologio si imposta come valore predefinito.

**TIMER DEL FORNO**

Il forno è dotato di un timer che funziona indipendentemente dagli altri comandi del forno. Dopo aver impostato ore e minuti, il conto alla rovescia compare sul display. Il conteggio alla rovescia dei secondi appare solo per l'ultimo minuto. Il tempo massimo che può essere impostato è 9 ore e 59 minuti.

Allo scadere del tempo, un segnale audio fa da promemoria. Per interrompere il segnale, sfiorare ⑦.

**DA GRADI CENTIGRADI A FAHRENHEIT**

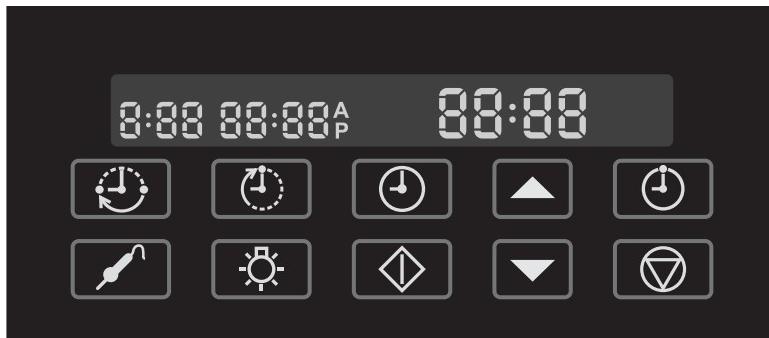
Il forno può passare dalla temperatura in gradi Fahrenheit (°F) a gradi centigradi (°C) e viceversa.

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI**

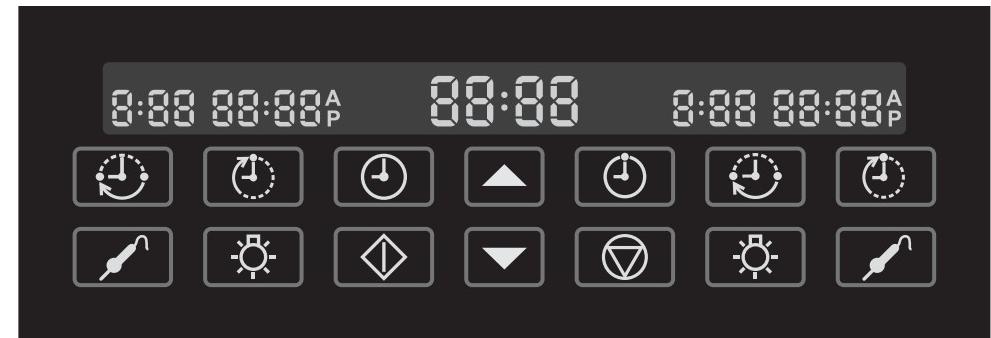
- 1) Tenere premuto ① sul pannello di controllo nascosto per 5 secondi.
- 2) Sfiorare ④ per passare da °F a °C.
- 3) Sfiorare ⑤.

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI**

- 1) Sfiorare ④ sul pannello di controllo nascosto.
- 2) Sfiorare le frecce ▲ o ▼ per aumentare o diminuire il tempo di cottura desiderato in ore e minuti.
- 3) Sfiorare ⑤ o ⑥ per avviare il timer. Vengono emessi due segnali acustici. Il forno emette un segnale acustico e il tempo lampeggia in maniera continua allo scadere del tempo impostato.
- 4) Quando si raggiunge il tempo impostato, sfiorare ⑦ per arrestare il segnale.
- 5) Per azzerare il timer sfiorare ④, quindi ⑦.



Pannello di controllo - modelli con forno singolo.



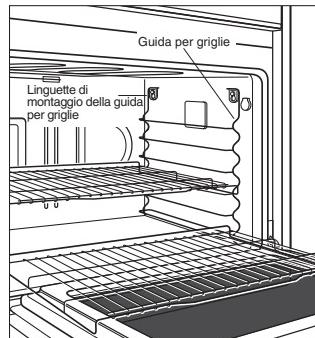
Pannello di controllo - modelli con doppio forno.

**GRIGLIE DEL FORNO E GUIDE DELLE GRIGLIE****GUIDE DELLE GRIGLIE DEL FORNO**

**Per inserire le guide delle griglie nel forno,** individuare le viti nelle pareti laterali del forno. Posizionare le linguette di montaggio delle guide delle griglie sopra la testa delle viti e farle scorrere verso il basso fin quando le viti non risultano assestate nelle linguette. Fare riferimento alla figura di seguito.

**Per togliere le guide delle griglie,** estrarre sollevandole e facendole scorrere in fuori di modo che le linguette di montaggio fuoriescano dalla testa delle viti. Togliere le guide delle griglie dal forno.

**NOTA IMPORTANTE:** prima di usare la modalità di **auto-pulitura**, togliere tutte le griglie e le guide delle griglie. In caso contrario, durante la pulitura perderebbero il colore.



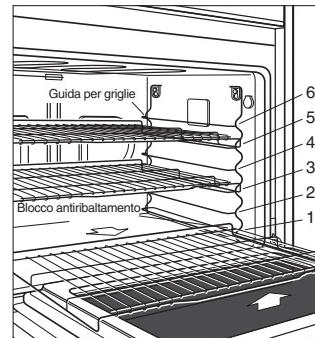
Rimozione delle guide delle griglie del forno.

**GRIGLIE DEL FORNO**

**Per inserire una griglia nel forno,** inserire il blocco antiribaltamento della griglia sotto le guide laterali. Spingere la griglia verso il retro del forno e sollevarla per superare i punti di arresto. Continuare a far scorrere la guida fin quando non è completamente inserita nel forno.

**Per togliere una griglia dal forno,** tirarla in avanti a sollevarla estraendola, superando i punti di arresto dalle guide laterali. Fare riferimento alla figura di seguito.

La griglia del forno inferiore si estende completamente in tutti i forni tranne quello da 457 mm. Con la guida della griglia nella posizione 1, farla scorrere sulle guide dello sportello. Consultare la figura per la posizione delle guide delle griglie. Questo aggiunge stabilità alla griglia se si utilizza una padella pesante per grosse quantità di carne e pollame. Con la griglia completamente estesa è più facile prendere i cibi bollenti.



Posizioni delle guide delle griglie del forno e griglia di fondo completamente estensibile.

**SISTEMAZIONE DELLE GRIGLIE DEL FORNO**

Uno dei fattori che incidono sui risultati di cottura ottimale è la posizione delle griglie nel forno. La posizione 1 è la più vicina al fondo, mentre la posizione 6 è la più vicina alla sommità.

- Se si fa uso di una sola griglia, posizionarla al centro del forno.
- Se si fa uso di una griglia per arrostire carni, posizionarla sulla posizione 1, 2 o 3.
- Se si fa uso di due o tre griglie, lasciare almeno una posizione di distanza.

**▲ ATTENZIONE**

Al momento di toccare le griglie del forno, usare presine asciutte. Le griglie si riscaldano molto con il forno acceso e trattengono calore anche dopo averlo spento.

**MODALITÀ DI COTTURA DOLCI**

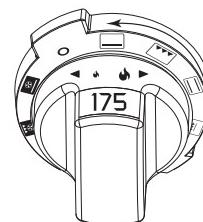
**Informazioni sulla modalità di cottura dolci:**  
Entrambi gli elementi nascosti di cottura dolci e cottura a fiamma viva vengono usati per riscaldare l'aria e quindi si accendono/spengono per mantenere costante la temperatura. Questa modalità è ideale per la cottura a griglia singola, principalmente per cibi al forno. Usare sempre la **modalità di cottura dolci** per ricette standard. La sonda della temperatura può essere usata in questa modalità.

**▲ ATTENZIONE**

**NON poggiare pentole e padelle sulla base del forno e non usare carta stagnola o altro materiale per rivestire la base o le pareti del forno. La mancata osservanza di questo avviso danneggerà la porcellana del forno, invalidandone la garanzia.**

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI****Per la modalità di cottura dolci:**

- 1) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno in senso antiorario su . Fare riferimento alla figura di seguito.
- 2) La temperatura del forno è preimpostata su 175 °C. Sfiorare  sul pannello di controllo oppure ruotare la manopola di selezione del forno verso sinistra o destra per accendere il forno. È possibile regolare la temperatura con incrementi di 1 °C.
- 3) Per modificare l'impostazione della temperatura da 175 °C, ruotare subito la manopola di selezione del forno verso destra per aumentare la temperatura del forno o verso sinistra per diminuirla. Il display della temperatura alterna la temperatura impostata e quella effettiva del forno. Le temperature al di sotto dei 65 °C vengono visualizzate con la parola "Lo".
- 4) Aggiungere gli alimenti quando il segnale acustico indica che il forno ha raggiunto la temperatura di pre-riscaldamento.
- 5) In questa modalità potrebbe essere utilizzata una sonda della temperatura; attenersi alle istruzioni sulla **funzione di sonda della temperatura** a pagina 103.
- 6) Se viene impostato il timer, a un minuto dal termine del tempo di cottura il forno emette un segnale acustico e suona nuovamente al termine del tempo di cottura. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 30 secondi.
- 7) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 8) Ruotare la manopola di selezione su  per uscire da questa modalità.



Modalità di cottura dolci.

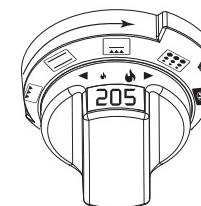
**MODALITÀ DI COTTURA DOLCI SU PIETRA**

**Informazioni sulla modalità di cottura dolci su pietra:** una griglia speciale ed una pietra per dolci vengono usati per questa modalità per garantire la qualità degli alimenti che ci si aspetta da questo tipo specifico di cottura. Per garantire un ambiente forno molto caldo necessario per la cottura di dolci su una pietra in ceramica, il calore da tutti gli elementi crea l'effetto "forno a legna" perfetto. Entrambe le ventole a convezione favoriscono la circolazione dell'aria in tutta la cavità del forno, per ottenere temperature omogenee. La sonda della temperatura può essere usata in questa modalità.

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI****Per la modalità di cottura dolci su pietra:**

**Preparazione del forno:** togliere tutte le griglie dal forno. Far scorrere la griglia della pietra per dolci nella posizione 1 e poggiare la pietra per dolci sulla griglia, con il bordo sporgente dal bordo della griglia. Se si fa uso della **modalità di cottura dolci su pietra**, preriscaldare il forno per 35 minuti circa.

- 1) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno in senso antiorario su . Fare riferimento alla figura di seguito.
- 2) La temperatura del forno è preimpostata su 205 °C. Sfiorare  sul pannello di controllo oppure ruotare la manopola di selezione del forno a sinistra o a destra per accendere il forno. È possibile regolare la temperatura con incrementi di 1 °C.
- 3) Per modificare l'impostazione della temperatura da 205 °C, ruotare subito la manopola di selezione del forno verso destra per aumentare la temperatura del forno o verso sinistra per diminuirla. Il display della temperatura alterna la temperatura impostata e quella effettiva del forno. Le temperature al di sotto dei 65 °C vengono visualizzate con la parola "Lo".
- 4) Aggiungere gli alimenti quando il segnale acustico indica che il forno ha raggiunto la temperatura di pre-riscaldamento.
- 5) In questa modalità potrebbe essere utilizzata una sonda della temperatura; attenersi alle istruzioni sulla **funzione di sonda della temperatura** a pagina 103.
- 6) Se viene impostato il timer, a un minuto dal termine del tempo di cottura il forno emette un segnale acustico e suona nuovamente al termine del tempo di cottura. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 30 secondi.
- 7) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 8) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su  per uscire da questa modalità.



Modalità di cottura dolci su pietra.

**MODALITÀ DI COTTURA DOLCI SU PIETRA****▲ ATTENZIONE**

**Evitare di cuocere sulla pietra alimenti con un alto contenuto di grasso. Il materiale poroso in ceramica assorbe i grassi discolorando la pietra. Questo potrebbe rovinare la pietra.**

**ACCESSORIO PER LA COTTURA DOLCI SU PIETRA**

La pietra è disponibile presso i rivenditori Wolf. Per ottenere informazioni sui rivenditori locali, visitare la sezione internazionale del nostro sito web, [wolfappliances.com](http://wolfappliances.com). Informazioni aggiuntive su uso e manutenzione sono in dotazione insieme alla pietra per dolci.

- **BAKESTONE30** (807143) – forno da 762 mm
- **BAKESTONE36** (807142) – forno da 914 mm

**MANUTENZIONE DELLA PIETRA PER DOLCI**

Togliere gli alimenti in eccesso utilizzando un raschietto. Spazzolare via eventuali briciole. Attendere che la pietra si sia completamente raffreddata prima di pulirla con un panno bagnato. Passando un panno bagnato sulla superficie molto calda si rischiano ustioni da vapore. Non immergere la pietra in acqua e non usare sapone o detergente. La pietra in ceramica potrebbe assorbire il sapore e trasferirlo agli alimenti.

Sulla pietra si possono formare macchie molto difficili da eliminare, che non compromettono comunque il sapore degli alimenti.

Attendere che la pietra si sia raffreddata completamente prima di toglierla dal forno.

**NOTA IMPORTANTE:** maneggiare la pietra per dolci con estrema attenzione. Cadendo, questa potrebbe scalfarsi o rompersi.

**▲ ATTENZIONE**

**Attendere che la pietra si sia completamente raffreddata prima di pulirla con un panno bagnato. Passando un panno bagnato sulla superficie molto calda si rischiano ustioni da vapore.**

**MODALITÀ DI COTTURA A FIAMMA VIVA**

**Informazioni sulla modalità di cottura a fiamma viva:** l'elemento superiore viene usato per condurre un calore intenso e radiante che aggiunge colore agli alimenti, un lato per volta.

Gli alimenti cotti a fiamma viva vanno girati per dare colore all'altro lato e finirne la cottura. L'alto calore cuoce rapidamente e dona un aspetto esterno ricco e intenso. Questa modalità è ideale per carni, pesce e pollame, per uno spessore massimo di 25 mm. La sonda della temperatura non può essere usata in questa modalità.

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI**

**Per la modalità di cottura a fiamma viva:**

- 1) Porre gli alimenti nel forno nella posizione desiderata per la griglia. Chiudere lo sportello del forno.
- 2) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno in senso antiorario su . Fare riferimento alla figura di seguito.
- 3) La temperatura del forno è prestabilita su "1" per 290 °C – temperatura alta. Sfiorare sul pannello di controllo oppure ruotare la manopola di selezione del forno a sinistra o a destra per accendere il forno.

Per modificare l'impostazione, ruotare immediatamente la manopola di selezione del forno verso sinistra per diminuire l'impostazione su "2" 230 °C – temperatura media oppure su "3" 175 °C – temperatura bassa.

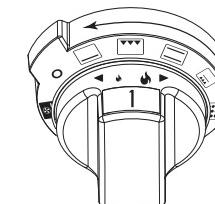
- 4) Se viene impostato il timer, a un minuto dal termine del tempo di cottura il forno emette un segnale acustico e suona nuovamente al termine del tempo di cottura. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 30 secondi.
- 5) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 6) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su per uscire da questa modalità.

**▲ ATTENZIONE**

**Al momento di girare gli alimenti o di controllarne la cottura, aprire lo sportello del forno con estrema attenzione. Al suo interno potrebbero essersi accumulati fumo e vapore. Non usare mai vetro temperato o ceramica, che potrebbero rompersi.**

**ACCESSORI**

Gli accessori opzionali sono disponibili dal proprio rivenditore Wolf di fiducia. Per ottenere informazioni sui rivenditori di zona, visitare la sezione internazionale del nostro sito Web all'indirizzo [wolfappliances.com](http://wolfappliances.com).



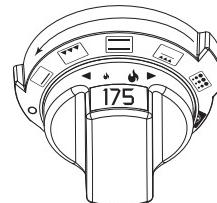
Modalità di cottura a fiamma viva.

**MODALITÀ DI COTTURA ARROSTI**

**Informazioni sulla modalità di cottura arrosti:**  
Entrambi gli elementi di cottura dolci e cottura a fiamma viva vengono usati per riscaldare l'aria e quindi si accendono/spengono per mantenere costante la temperatura. Questa modalità è ideale per la preparazione di arrosti con carni meno tenere che andrebbero coperte, quali arrosti a fuoco lento, cosce di agnello e stufati. La sonda della temperatura può essere usata in questa modalità.

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI****Per la modalità di cottura arrosti:**

- 1) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno in senso antiorario su .
- 2) La temperatura del forno è preimpostata su 175 °C. Sfiorare  sul pannello di controllo oppure ruotare la manopola di selezione del forno a sinistra o a destra per accendere il forno. È possibile regolare la temperatura con incrementi di 1 °C.  
  
Per modificare l'impostazione della temperatura da 175 °C, ruotare subito la manopola di selezione del forno verso destra per aumentare la temperatura del forno o verso sinistra per diminuirla. Il display della temperatura alterna la temperatura impostata e quella effettiva del forno.
- 3) Aggiungere gli alimenti quando il segnale acustico indica che il forno ha raggiunto la temperatura di pre-riscaldamento.
- 4) In questa modalità potrebbe essere utilizzata una sonda della temperatura; attenersi alle istruzioni sulla **funzione di sonda della temperatura** a pagina 103.
- 5) Se viene impostato il timer, a un minuto dal termine del tempo di cottura il forno emette un segnale acustico e suona nuovamente al termine del tempo di cottura. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 30 secondi.
- 6) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 7) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su  per uscire da questa modalità.

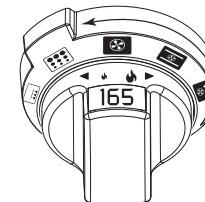
**Modalità di cottura arrosti.****MODALITÀ A CONVEZIONE**

**Informazioni sulle modalità di cottura a convezione:** le ventole a convezione doppie, ciascuna dotata di un elemento riscaldante, funzionano dal retro del forno per spostare l'aria riscaldata attraverso l'intera cavità del forno. Il forno da 457 mm è dotato di una sola ventola di convezione. Il movimento uniforme dell'aria rende possibile la cottura su più griglie in questa modalità. Il calore viene attivato/disattivato per mantenere costante la temperatura, risultando in alimenti dal colore uniforme. La sonda della temperatura può essere usata in questa modalità.

L'area della convezione del quadrante del forno è mostrata in nero sulla mascherina della manopola di selezione del forno.

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI****Per la modalità di cottura a convezione:**

- 1) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno in senso orario su . Fare riferimento alla figura di seguito.
- 2) La temperatura del forno è preimpostata su 165 °C. Sfiorare  sul pannello di controllo oppure ruotare la manopola di selezione del forno a sinistra o a destra per accendere il forno. È possibile regolare la temperatura con incrementi di 1 °C.  
  
Per modificare l'impostazione della temperatura da 165 °C, ruotare subito la manopola di selezione del forno verso destra per aumentare la temperatura del forno o verso sinistra per diminuirla. Il display della temperatura alterna la temperatura impostata e quella effettiva del forno.
- 3) Aggiungere gli alimenti quando il segnale acustico indica che il forno ha raggiunto la temperatura di pre-riscaldamento.
- 4) In questa modalità potrebbe essere utilizzata una sonda della temperatura; attenersi alle istruzioni sulla **funzione di sonda della temperatura** a pagina 103.
- 5) Se viene impostato il timer, a un minuto dal termine del tempo di cottura il forno emette un segnale acustico e suona nuovamente al termine del tempo di cottura. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 30 secondi.
- 6) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 7) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su  per uscire da questa modalità.

**Modalità di cottura a convezione.**

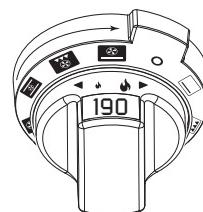
**MODALITÀ COTTURA DOLCI A CONVEZIONE**

**Informazioni sulla modalità di cottura dolci a convezione:** questa modalità combina il calore da due elementi a convezione con calore proveniente dall'elemento di cottura dolci, situato sotto la base del forno. Le due ventole a convezione fanno circolare questo calore all'interno della cavità del forno. Il forno da 457 mm è dotato di un solo elemento e di una sola ventola di convezione. La fonte di calore aggiunto dal fondo del forno rende questa modalità ideale per la preparazione di crostate. La sonda della temperatura può essere usata in questa modalità.

L'area della convezione del quadrante del forno è mostrata in nero sulla mascherina della manopola di selezione del forno.

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI****Per la modalità di cottura dolci a convezione:**

- 1) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno in senso orario su . Fare riferimento alla figura di seguito.
- 2) La temperatura del forno è preimpostata su 190 °C. Sfiorare sul pannello di controllo oppure ruotare la manopola di selezione del forno a sinistra o a destra per accendere il forno. È possibile regolare la temperatura con incrementi di 1 °C. Per modificare l'impostazione della temperatura da 190 °C, ruotare subito la manopola di selezione del forno verso destra per aumentare la temperatura del forno o verso sinistra per diminuirla. Il display della temperatura alterna la temperatura impostata e quella effettiva del forno.
- 3) Aggiungere gli alimenti quando il segnale acustico indica che il forno ha raggiunto la temperatura di pre-riscaldamento.
- 4) In questa modalità potrebbe essere utilizzata una sonda della temperatura; attenersi alle istruzioni sulla **funzione di sonda della temperatura** a pagina 103.
- 5) Se viene impostato il timer, a un minuto dal termine del tempo di cottura il forno emette un segnale acustico e suona nuovamente al termine del tempo di cottura. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 30 secondi.
- 6) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 7) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su per uscire da questa modalità.



Modalità di cottura dolci a convezione.

**MODALITÀ DI COTTURA A FIAMMA VIVA A CONVEZIONE**

**Informazioni sulla modalità di cottura fiamma viva a convezione:** il calore radiante intenso proveniente dall'elemento superiore dona colore e cuoce l'esterno degli alimenti, mentre le ventole a convezione fanno circolare l'aria calda intorno agli alimenti. Il forno da 457 mm è dotato di una sola ventola di convezione. Questa modalità riduce i tempi di cottura per tagli più spessi di carne, pesce e pollame. Il calore della griglia dona colore all'esterno, mentre le ventole a convezione mantengono l'interno succulento. La sonda della temperatura non può essere usata in questa modalità.

L'area della convezione del quadrante del forno è mostrata in nero sulla mascherina della manopola di selezione del forno.

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI****Per la modalità di cottura a fiamma viva a convezione:**

- 1) Porre gli alimenti nel forno nella posizione desiderata per la griglia. Chiudere lo sportello del forno.
- 2) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno in senso orario su . Fare riferimento alla figura di seguito.
- 3) La temperatura del forno è preimpostata su "br1" per 290 °C – temperatura convezione alta. Sfiorare sul pannello di controllo oppure ruotare la manopola di selezione del forno a sinistra o a destra per accendere il forno. Per modificare l'impostazione, ruotare immediatamente la manopola di selezione del forno verso sinistra per diminuire l'impostazione su "br2" 230 °C – temperatura convezione media oppure su "br3" 175 °C – temperatura convezione bassa.
- 4) Se viene impostato il timer, a un minuto dal termine del tempo di cottura il forno emette un segnale acustico e suona nuovamente al termine del tempo di cottura. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 30 secondi.
- 5) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 6) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su per uscire da questa modalità.

**▲ ATTENZIONE**

Al momento di girare gli alimenti o di controllarne la cottura, aprire lo sportello del forno con estrema attenzione. Al suo interno potrebbero essersi accumulati fumo e vapore. Non usare mai vetro temperato o ceramica, che potrebbero rompersi.



Modalità di cottura a fiamma viva a convezione.

## MODALITÀ DI COTTURA ARROSTI A CONVEZIONE

**Informazioni sulla modalità di cottura arrosti a convezione:** in questa modalità il calore proveniente da entrambe le ventole a convezione, con calore aggiunto proveniente dall'elemento di cottura a fiamma viva, intensifica il calore radiante a convezione. Nei fornì da 457 mm, la singola ventola di convezione funziona insieme all'elemento di cottura superiore. Questa combinazione dona colore all'esterno e racchiude e conserva i succhi naturali della carne; ideale per tagli di carne più teneri, agnello, maiale e pollame. La sonda della temperatura può essere usata in questa modalità.

L'area della convezione del quadrante del forno è mostrata in nero sulla mascherina della manopola di selezione del forno.

### IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

#### Per la modalità di cottura arrosti a convezione:

- 1) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno in senso orario su 
- 2) La temperatura del forno è preimpostata su 165 °C. Sfiorare  sul pannello di controllo oppure ruotare la manopola di selezione del forno a sinistra o a destra per accendere il forno.
- 3) Per modificare l'impostazione della temperatura da 165 °C, ruotare subito la manopola di selezione del forno verso destra per aumentare la temperatura del forno o verso sinistra per diminuirla. Il display della temperatura alterna la temperatura impostata e quella effettiva del forno.
- 4) Aggiungere gli alimenti quando il segnale acustico indica che il forno ha raggiunto la temperatura di pre-riscaldamento.
- 5) In questa modalità potrebbe essere utilizzata una sonda della temperatura; attenersi alle istruzioni sulla **funzione di sonda della temperatura** a pagina 103.
- 6) Se viene impostato il timer, a un minuto dal termine del tempo di cottura il forno emette un segnale acustico e suona nuovamente al termine del tempo di cottura. Se il timer non viene azzerato, continua a suonare ogni 30 secondi.
- 7) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 8) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su  per uscire da questa modalità.



Modalità di cottura arrosti a convezione.

## MODALITÀ E FUNZIONE DI LIEVITAZIONE

La mascherina della manopola di selezione del forno da 457 mm è dotata della **modalità di lievitazione**. Nei fornì da 762 mm e 914 mm, la **funzione di lievitazione** può essere avviata mediante la **modalità di cottura dolci**.

**Informazioni sulla modalità e la funzione di lievitazione:** per bilanciare l'aria e mantenere la temperatura costante si fa uso di una combinazione di elementi per cottura a fiamma viva, a convezione e preparazione dolci. Questa funzione è ideale per la lievitazione.

### ATTENZIONE

**NON poggiare pentole e padelle sulla base del forno e non usare carta stagnola o altro materiale per rivestire la base o le pareti del forno. La mancata osservanza di questo avviso danneggerà la porcellana del forno, invalidandone la garanzia.**

### IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

#### Per la modalità di lievitazione - forno da 457 mm:

- 1) Mettere l'impasto in un contenitore da forno.
- 2) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno su . La temperatura del forno è preimpostata su 30 °C. Sfiorare  sul pannello di controllo oppure ruotare la manopola di selezione del forno a sinistra o a destra per accendere il forno.
- 3) Per modificare l'impostazione della temperatura da 30 °C, ruotare subito la manopola di selezione del forno verso destra per aumentare la temperatura del forno. Il display della temperatura alterna la temperatura impostata e del forno e "PrF".
- 4) Al termine della lievitazione rimuovere gli alimenti.
- 5) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su  per uscire da questa modalità.

#### Per la funzione di lievitazione – fornì da 762 e da 914 mm:

- 1) Mettere l'impasto in un contenitore da forno.
- 2) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno in senso antiorario su .
- 3) Ruotare verso sinistra e mantenere la manopola di selezione del forno fino a che non viene visualizzato "PrF" dopo i 75 °C.
- 4) Rilasciare la manopola. Il forno è ora impostato sulla **modalità di cottura dolci** a 75 °C.
- 5) Ruotare rapidamente la manopola verso sinistra per avviare la **funzione di lievitazione**. La temperatura del forno è preimpostata su 30 °C. Per modificare l'impostazione della temperatura, ruotare subito la manopola di selezione del forno verso destra per aumentare la temperatura del forno.
- 6) Sfiorare  sul pannello di controllo nascosto oppure dopo due secondi il forno si accende per impostazione predefinita. Il display della temperatura alterna la temperatura impostata del forno e "PrF".
- 7) Al termine della lievitazione rimuovere gli alimenti.
- 8) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su  per uscire da questa funzione.

**FUNZIONE DI DISIDRATAZIONE**

**Informazioni sulla funzione di disidratazione:** questa funzione consente di disidratare lentamente gli alimenti per conservarli ed utilizzarli per altre modalità di cottura.

Usare la **modalità di convezione** per questa funzione. Per questa funzione occorre disporre delle griglie di disidratazione Wolf (non in dotazione con la cucina professionale). Questa funzione è ideale per disidratare frutta, verdure, erbe e strisce di carne.

**ATTENZIONE**

Gli alimenti vanno asciugati ad un livello di umidità inferiore a 0,60 o devono risultare asciutti al tocco per essere conservati senza pericolo di muffa, crescita di lievito o batteri. In caso di dubbio, disidratare per il periodo di tempo massimo.

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI****Per la funzione di disidratazione:**

- 1) Poggiare gli alimenti nel forno su una griglia per disidratazione.
- 2) Posizionare il blocco in dotazione con il pacchetto accessori nel punto giusto, per tenere aperto lo sportello del forno. Consultare le istruzioni in dotazione all'accessorio.
- 3) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno in senso orario su .
- 4) Ruotare verso sinistra e mantenere la manopola di selezione del forno fino a che non viene visualizzato "dEH" a 75 °C.
- 5) Rilasciare la manopola.
- 6) Ruotare velocemente la manopola di selezione verso sinistra e rilasciare. La temperatura del forno viene preimpostata su 60 °C.  
Per modificare l'impostazione della temperatura, ruotare subito la manopola di selezione del forno verso destra per aumentare la temperatura del forno o verso sinistra per diminuirla. Il display della temperatura alterna la temperatura impostata del forno e "dEH". La temperatura di disidratazione è in genere di 45-70 °C.
- 7) Lasciare gli alimenti nel forno fin quando non risultano completamente asciutti al tocco.
- 8) Togliere gli alimenti dalle griglie prima che siano completamente freddi, per facilitarne la rimozione. Se sono troppo attaccati, mettere nuovamente le griglie nel forno per riscalarle leggermente e facilitare la rimozione degli alimenti.
- 9) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su  per uscire da questa funzione.

**GRIGLIA ACCESSORIA PER LA DISIDRATAZIONE**

Le griglie per la disidratazione sono disponibili presso i rivenditori Wolf. Per ottenere informazioni sui rivenditori di zona, visitare la sezione internazionale del nostro sito Web all'indirizzo [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com). Ulteriori informazioni sono disponibili con la griglia accessoria per la disidratazione.

- **DEHY/DF-18** (804893) – forno da 457 mm
- **DEHY/DF-30** (804683) – forno da 762 mm
- **DEHY/DF-36** (804894) – forno da 914 mm

**ACCESSORI**

Gli accessori opzionali sono disponibili dal proprio rivenditore Wolf di fiducia. Per ottenere informazioni sui rivenditori di zona, visitare la sezione internazionale del nostro sito Web all'indirizzo [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

## FUNZIONE DI ACCENSIONE RITARDATA

### Funzionamento della funzione di accensione ritardata:

questa funzione controlla i tempi automatici della funzione **ON** e **OFF** del forno.

Impostare una modalità per accendere il forno più tardi nel corso della giornata e per spegnerlo a completamento della cottura o per impostarne lo spegnimento ad un'ora precisa. Usare in combinazione con altre modalità di cottura, ad eccezione di **cottura a fiamma viva, cottura a fiamma viva a convezione e cottura per dolci su pietra**.

## PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

### AVVERTENZA

**La sicurezza alimentare è di estrema importanza. Seguire le seguenti precauzioni per evitare potenziali malattie o il deterioramento degli alimenti:**

- I cibi deteriorabili non vanno lasciati a temperatura ambiente per più di 2 ore; 1 ora quando la temperatura ambiente supera i 30 °C. Per ulteriori informazioni, visitare [www.usda.com](http://www.usda.com).
- Evitare di utilizzare gli alimenti che potrebbero deteriorarsi prima dell'inizio del ciclo di cottura. Tali alimenti includono uova, latticini, zuppe a base di panna, carni crude e cotte, pollame e pesce.
- Quando la cottura non viene avviata immediatamente, mettere in forno solo alimenti molto freddi o surgelati.

## IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

**Per la funzione di accensione ritardata - per cominciare a cuocere più tardi nella giornata e spegnere automaticamente il forno al termine della cottura:**

- 1) Collegare gli alimenti in forno direttamente dal frigorifero.
- 2) Ruotare la mascherina della manopola di selezione sulla modalità desiderata.
- 3) Aprire il pannello di controllo nascosto premendo il simbolo della fiamma sulla parte anteriore del pannello.
- 4) Premere  sul pannello di controllo oppure ruotare la manopola di selezione del forno a sinistra o a destra. Regolare la temperatura in base alle necessità.
- 5) Sfiorare . Usare le frecce  o  sul pannello di controllo nascosto per indicare il tempo finale desiderato. Il **TEMPO DI COTTURA** viene riempito automaticamente.
- 6) Sfiorare . Se il **TEMPO DI COTTURA** non è corretto, usare le frecce  o  sul pannello di controllo nascosto per indicare il tempo di cottura desiderato.
- 7) Sfiorare . Il display appare se il forno è acceso. A un minuto dal termine del tempo di cottura viene emesso un segnale acustico. Il termine del tempo di cottura viene indicato da tre segnali acustici che si ripetono ogni 30 secondi.
- 8) Il forno si spegne da solo.
- 9) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 10) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su  per uscire da questa funzione.

## FUNZIONI DELLA COTTURA A TEMPO

## IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

**Per la funzione di cottura a tempo - per cominciare a cuocere ora e spegnere automaticamente il forno al termine della cottura:**

- 1) Ruotare la mascherina della manopola di selezione sulla modalità desiderata.
- 2) Aprire il pannello di controllo nascosto premendo il simbolo della fiamma sulla parte anteriore del pannello.
- 3) Premere  sul pannello di controllo oppure ruotare la manopola di selezione del forno a sinistra o a destra. Regolare la temperatura in base alle necessità.
- 4) Sfiorare . Usare le frecce  o  sul pannello di controllo nascosto per aumentare o diminuire il tempo finale desiderato. Il **TEMPO DI COTTURA** viene riempito automaticamente.
- 5) Sfiorare . A un minuto dal termine del tempo di cottura viene emesso un segnale acustico. Il termine del tempo di cottura viene indicato da tre segnali acustici che si ripetono ogni 30 secondi.
- 6) Il forno si spegne da solo.
- 7) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 8) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su  per uscire da questa funzione.
- 9) Per fermare il timer prima del tempo previsto, sfiorare  quindi .

**FUNZIONE DI SONDA DELLA TEMPERATURA**

**Funzionamento:** la sonda rileva il livello di cottura misurando la temperatura interna degli alimenti senza aprire lo sportello del forno. È un modo pratico e preciso per raggiungere la cottura giusta indipendentemente dal tipo, dal taglio o dal peso degli alimenti. Grazie a questa funzione, il calcolo del tempo di cottura totale in base al peso non è più necessario. Usare la sonda con tutte le modalità, ad eccezione **di cottura a fiamma viva** e **di cottura a fiamma viva a convezione**.

**▲ ATTENZIONE**

**Usare esclusivamente la sonda raccomandata per questo forno.**

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI**

**Per la funzione di sonda della temperatura con la carne:**

- 1) Pre-riscaldare il forno fino alla temperatura desiderata, nella modalità desiderata.
- 2) Poggiare la carne su una griglia nel tegame. Inserire il sensore della sonda nella parte più spessa della carne.
- 3) Quando il forno indica che il pre-riscaldamento è completato, usare una presina per sollevare la copertura del sensore. Far scorrere il connettore della sonda nella presa sulla parete del forno fin quando non scatta in posizione. Chiudere lo sportello del forno.

- 4) **PROBE** si illumina sul pannello di controllo nascosto. La temperatura della sonda viene preimpostata su 70 °C.

Per modificare l'impostazione della temperatura finale della sonda, ruotare subito la manopola di selezione del forno verso destra per aumentare la temperatura della sonda o verso sinistra per diminuirla.

- 5) Sfiorare  sul pannello di controllo nascosto oppure dopo due secondi il forno si accende per impostazione predefinita.

Una volta programmato il punto di impostazione della sonda, il display della manopola di forno si alterna tra l'impostazione del forno e la temperatura effettiva della sonda. Per alternare tra la temperatura impostata della sonda e quella effettiva della sonda, premere . Viene visualizzata la parola "Lo" finché la temperatura interna non raggiunge i 20 °C. Quindi il display alterna la visualizzazione della temperatura impostata e di quella effettiva della sonda.

- 6) Quando si raggiunge la temperatura interna desiderata, il forno emette un segnale acustico. Ricontrollare la temperatura interna rimuovendo e quindi reinserendo la sonda nella carne.
- 7) Rimuovere la sonda e gli alimenti.
- 8) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su  per uscire da questa funzione.

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI**

**Per la funzione di sonda della temperatura con il pane:**

- 1) Pre-riscaldare il forno fino alla temperatura desiderata, nelle modalità **cottura dolci o cottura dolci su pietra**.

- 2) Poggiare il pane sulla pietra o nel forno in tegami per pane.

- 3) Cuocere per 10 minuti alla temperatura del forno desiderata.

- 4) Inserire il sensore della sonda nella parte più spessa del pane.

- 5) Con una presina asciutta, sollevare la copertura del sensore. Far scorrere il connettore della sonda nella presa sulla parete del forno fin quando non scatta in posizione. Chiudere lo sportello del forno.

- 6) La temperatura della sonda viene preimpostata su 70 °C.

Per modificare l'impostazione della temperatura finale della sonda, ruotare subito la manopola di selezione del forno verso destra per aumentare la temperatura della sonda o verso sinistra per diminuirla. Il pane viene cotto a una temperatura interna di 90-100 °C.

- 7) Sfiorare  sul pannello di controllo nascosto oppure dopo due secondi il forno si accende per impostazione predefinita.

Una volta programmato il punto di impostazione della sonda, il display della manopola del forno si alterna tra l'impostazione del forno e la temperatura effettiva della sonda. Per alternare tra la temperatura impostata della sonda e quella effettiva della sonda, premere . Viene visualizzata la parola "Lo" finché la temperatura interna non raggiunge i 20 °C. Quindi il display alterna la visualizzazione delle temperature impostate e di quella effettiva della sonda.

- 8) Quando si raggiunge la temperatura interna desiderata, il forno emette un segnale acustico. Rimuovere la sonda e gli alimenti.

- 9) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su  per uscire da questa funzione.

**▲ ATTENZIONE**

**La sonda e la copertura del sensore diventano molto calde. Mantenerle con una presina asciutta.**

**FUNZIONE DI GIORNO SABBATICO****Certificata Star-K**

**Funzionamento:** questa modalità consente di cuocere o tenere caldi i piatti rispettando i requisiti di assoluto riposo previsti per i giorni sabbatici.

**Funzionamento della funzione di cottura a tempo nel giorno sabbatico:** questa funzione consente di cuocere gli alimenti in forno quando è attiva la modalità giorno sabbatico e quindi di spegnere automaticamente il forno al termine della cottura. Al termine non viene emesso nessun suono ma il display del pannello di controllo elettronico lampeggia. Usare questa funzione sono nelle modalità di **cottura dolci** e **cottura arrosti**.

Durante le festività, la temperatura del forno può essere regolata, ma il display resta invariato.

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI****Per la funzione di giorno sabbatico:**

- 1) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno su o . Se necessario, cambiare la temperatura prestabilita.
- 2) Sfiorare per spegnere le luci del forno.
- 3) Tenere premuto sul pannello di controllo nascosto per 5 secondi.
- 4) Ruotare la manopola di selezione su per uscire da questa funzione. Il forno resta acceso fin quando non si annulla questa funzione.

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI****Per la funzione di cottura a tempo nel giorno sabbatico:**

- 1) Aggiungere gli alimenti nel forno.
- 2) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno su o . Se necessario, cambiare la temperatura prestabilita.
- 3) Aprire il pannello di controllo nascosto premendo il simbolo della fiamma sulla parte anteriore del pannello.
- 4) Sfiorare . Usare le frecce o sul pannello di controllo nascosto per aumentare il tempo finale desiderato.
- 5) Sfiorare . Usare le frecce o sul pannello di controllo nascosto per aumentare o diminuire il tempo di cottura desiderato.
- 6) Tenere premuto sul pannello di controllo nascosto per 5 secondi. "SAb" viene visualizzato sulla manopola di selezione del forno. Non viene emesso nessun suono ma il display lampeggia.
- 7) Il forno si spegne da solo.
- 8) Togliere gli alimenti. Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle molto calde dal forno.
- 9) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su per uscire da questa funzione.



Funzione giorno sabbatico.

**MODALITÀ DI AUTO-PULITURA**

**Funzionamento:** il forno viene riscaldato gradatamente fino a raggiungere la temperatura prestabilita. Durante questo processo, i residui di alimenti vengono bruciati lasciando della cenere. Impostata in combinazione con la **funzione di accensione ritardata**, la modalità di pulitura del forno può essere programmata per accendere e spegnere il forno mentre si dorme. Consultare la **funzione di accensione ritardata** a pagina 102.

A fini della sicurezza, durante la pulitura lo sportello si blocca automaticamente e si sblocca solo quando la cavità del forno si è raffreddata. Se si interrompe la **modalità di auto-pulitura** dopo che la si è avviata, lo sportello resta comunque bloccato fin quando la temperatura interna del forno non è scesa al di sotto di 150 °C.

**NOTA IMPORTANTE:** prima di usare la modalità di **auto-pulitura**, togliere tutte le griglie e le guide delle griglie. In caso contrario, durante la pulitura perderebbero il colore. Consultare la sezione sulle griglie del forno e sulle guide delle griglie a pagina 115.

Per pulire una macchia a mano, usare solo detergenti neutri o spugnette in plastica.

**NOTA IMPORTANTE:** evitare che alimenti con alto contenuto di zucchero o acido, quali succo di frutta, latte e pomodori restino sulla superficie smaltata in porcellana. Pulire subito con un panno asciutto. In caso contrario resterà un residuo di macchia permanente.

**NOTA IMPORTANTE:** non usare detergenti per forno, che non sono necessari con la **modalità di auto-pulitura**.

**NOTA IMPORTANTE:** per le cucine professionali con doppio forno, è possibile usare la **modalità di auto-pulitura** su un solo forno per volta, e l'altro forno non può essere usato per la cottura. Se l'utente cerca di utilizzare un forno mentre l'altro è in **modalità di auto-pulitura**, viene visualizzata la parola "OPP" sulla manopola di selezione del forno.

**AVVERTENZA**

Durante la modalità di auto-pulitura, le superfici esterne potrebbero diventare più calde del solito; tenere i bambini a debita distanza.



Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

**MODALITÀ DI AUTO-PULITURA****▲ ATTENZIONE**

**Non usare detergenti per forni commerciali o rivestimenti protettivi per i forni sul forno o intorno a parti del forno.**

**▲ ATTENZIONE**

**La guarnizione del forno è importante per una buona tenuta. Non pulirla a mano, strofinarla, bucarrla o rimuoverla.**

**▲ ATTENZIONE**

**Non pulire mai una superficie in porcellana calda o molto calda con una spugna umida. Questo potrebbe causare lievi danni o lesioni invisibili all'occhio.**

**▲ ATTENZIONE**

**Le fuoriuscite in eccesso vanno rimosse prima della pulizia. Non lasciare utensili all'interno del forno durante la pulizia. Togliere tutte le griglie del forno e le guide delle griglie prima dell'auto-pulitura.**

**IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI****Per la modalità di auto-pulitura:**

- 1) Aprire il pannello di controllo nascosto premendo il simbolo della fiamma sulla parte anteriore del pannello.
  - 2) Prima di usare la **modalità di auto-pulitura**, togliere tutte le griglie e le guide delle griglie.
  - 3) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno su . Il forno viene automaticamente impostato sull'auto-pulitura per 4 ore. Il forno si auto-pulisce per 3 ore e si raffredda per 1 ora.
  - 4) Sfiorare  sul pannello di controllo nascosto oppure ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno in una delle due direzioni fino a che non viene visualizzato "cln" sulla manopola per avviare la **modalità di auto-pulitura**. Lo sportello del forno si blocca e rimane bloccato fino al termine della modalità oppure fino a che la temperatura non è scesa a 150 °C.
  - 5) Ruotare la mascherina della manopola di selezione su  per uscire da questa modalità.
- Modalità di auto-pulitura per pulizia leggera:**
- Per la pulizia leggera, impostare la **modalità di auto-pulitura** su 3 ore. Per diminuire il tempo di auto-pulitura:
- 1) Ruotare la mascherina della manopola di selezione del forno su .
  - 2) Sfiorare  e tenere premuta la freccia  finché non viene visualizzato 3:00.
  - 3) Sfiorare  due volte per iniziare il ciclo di pulizia.
  - 4) Per fermare il ciclo di pulizia, girare la mascherina sulla posizione . Lo sportello rimane bloccato fino a che il forno non raggiunge una temperatura sicura.

**SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA DEL FORNO****▲ AVVERTENZA**

**Accertarsi che il dispositivo sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare il pericolo di scossa elettrica.**

**NOTA IMPORTANTE:** attendere che il forno si raffreddi a sufficienza prima di sostituire la lampadina.

Il forno utilizza una lampadina alogena da 40 watt.

**Per togliere la lampadina del forno**, togliere le guide delle griglie, come descritto a pagina 115. Poggiare un cuscinetto caldo contro la parete del forno. Premere un cacciavite a lama piatta contro il cuscinetto caldo e sotto il bordo della copertura della lampadina. Fare attenzione a non graffiare l'interno del forno in porcellana. Facendo girare il cacciavite, applicare una leggera pressione sul bordo della copertura della lampadina, nel lato opposto dalla parete e rimuoverla. Usare un pezzo di carta da cucina per prendere la lampadina e toglierla dallo zoccolo.

**Per sostituire la lampadina del forno**, evitare il contatto diretto con la lampadina di ricambio. Usare della carta da cucina per prendere la lampadina di ricambio, onde evitare che l'olio naturale dell'epidermide tocchi la lampadina. In caso contrario, la lampadina si brucerà subito al primo utilizzo. Inserire i poli della lampadina nello zoccolo fin quando non scattano in posizione. Rimontare la copertura e le guide delle griglie del forno. Rinniare corrente e regolare nuovamente l'orologio.

**PULIZIA DELLA CUCINA PROFESSIONALE****PULIZIA DELL'ESTERNO**

**Pulitura della classica finitura esterna in acciaio inossidabile:** utilizzare un detergente per acciaio inox non abrasivo e applicare con un panno morbido privo di filacce. Per far risaltare la luce naturale, pulire leggermente la superficie con un panno in microfibra umido seguito da un panno in microfibra asciutto. Procedere nella direzione naturale della satinatura dell'acciaio. Per ottenere risultati ottimali tenere il panno a continuo contatto con il metallo.

Consultare i consigli per la manutenzione nelle pagine che seguono per la pulizia dei componenti specifici della cucina professionale Dual Fuel.

**SUGGERIMENTI PER LA PULITURA DELLA CUCINA PROFESSIONALE**

- Prima di pulire, attendere che le superfici si siano raffreddate.
- Per ottenere risultati ottimali, rimuovere versamenti e schizzi pulendoli man mano che si verificano e immediatamente dopo il raffreddamento della cucina professionale. Se gli schizzi vengono lasciati asciugare, possono danneggiare o macchiare permanentemente la finitura.
- In caso di dubbi sul detergente da usare, controllare l'etichetta. Per accertarsi che il prodotto sia adeguato per l'uso sul piano di cottura, provare una piccola quantità su un'area poco visibile, applicando una pressione molto leggera.
- Usare detergenti spray con attenzione. Alcuni contengono ingredienti abrasivi che potrebbero danneggiare parti adiacenti e finiture. Proteggere le parti adiacenti coprendole in modo da spruzzare solo la finitura da pulire.
- Non spruzzare i detergenti sui controlli elettrici, il sistema di accensione, fili o lo stelo della valvola a manopola.
- Non usare detergenti aggressivi e abrasivi o retine metalliche per pulire il vetro dello sportello poiché la superficie potrebbe graffarsi e il vetro infrangersi.

**CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE**

COMPONENTE	CONSIGLIO PER LA MANUTENZIONE
<b>Base del bruciatore</b> <b>Smalto in porcellana</b>	<p><b>Attenzione! Non utilizzare detergenti abrasivi, che graffierebbero permanentemente la superficie.</b></p> <p>Resistente alla maggior parte delle macchie, ma non totalmente protetto da danni. Il sale ed altri liquidi per cottura possono marcare e macchiare la superficie. Pulire subito questo tipo di macchie.</p> <p><b>Manutenzione generale:</b> usare un panno o una spugna puliti; pulire con acqua calda ed un detergente neutro. Sciacquare e asciugare subito.</p> <p><b>Sgrassatori a spruzzo:</b> spruzzare su un panno e pulire la superficie per eliminare impronte digitali e macchie di grasso. Asciugare subito con un movimento circolatorio per evitare la formazione di striature.</p> <p><b>Lucido protettivo:</b> applicarlo alla superficie per mantenerla lucida e proteggerla dalle macchie provocate dagli alimenti.</p> <p><b>Macchie da acqua dura:</b> usare aceto e acqua.</p>
<b>Corona del bruciatore</b> <b>Smalto in porcellana opaco</b>	<p><b>Manutenzione generale:</b> Lasciar raffreddare. Togliere la griglia. Lavare le corone in acqua calda e detergente liquido o detergente leggermente abrasivo. Alimenti ad alto contenuto acido o di zucchero, quali latte, pomodori, crauti, succhi di frutta o ripieno per torte potrebbe marcare la superficie. Rimuovere non appena possibile prima di riscaldare di nuovo.</p>
<b>Griglie dei bruciatori</b> <b>Ghisa rivestita in porcellana</b>	<p>Rimuovere dal piano di cottura e poggiare su una superficie piatta vicino al lavandino per pulire.</p> <p><b>Detergenti abrasivi:</b> acqua calda e detergente liquido, pastella di bicarbonato e acqua, utensile in plastica o spugna.</p> <p><b>Detergenti leggermente abrasivi ed abrasivi:</b> usare in piccole dosi.</p>
<b>Manopole di controllo</b> <b>Mascherine delle manopole di selezione</b> <b>Zinco in ghisa</b>	<p>Per togliere le manopole, tirarle in avanti ed estrarre dallo stelo (vedere pagina 88 sul cuscinetto in nylon).</p> <p><b>Manutenzione generale:</b> pulire la manopola con un panno umido e detergente neutro e acqua; sciacquare ed asciugare. Non immergere mai in detergente abrasivo e non farne uso, in quanto graffia la finitura e rimuove eventuali contrassegni. Non mettere nella lavastoviglie.</p> <p>Lavare a mano tutti i componenti decorativi della cucina professionale. Questi includono manopole, mascherine, griglie e corone. Non lavare nessuno di questi componenti in lavastoviglie.</p>
<b>Impianto di accensione a scintilla</b> <b>Ceramica</b>	<p>Tenere asciutto; non spruzzare mai acqua o detergente direttamente sul sistema di accensione. Al momento di pulire intorno ai fornelli a superficie, fare attenzione che il panno non rimanga incastrato sul sistema di accensione danneggiandolo.</p>
<b>Esterno cucina professionale ed alzata</b> <b>Classico acciaio inossidabile</b>	<p><b>Non utilizzare detergenti abrasivi, che graffierebbero permanentemente la superficie.</b></p> <p>Resistente alla maggior parte delle macchie, ma non totalmente protetto da danni. Il sale ed altri liquidi per cottura possono marcare e macchiare la superficie. Pulire subito questo tipo di macchie.</p> <p><b>Manutenzione generale:</b> usare un panno o una spugna puliti; pulire con acqua calda ed un detergente neutro. Sciacquare e asciugare subito.</p> <p><b>Pulizia degli esterni:</b> utilizzare un detergente per acciaio inox non abrasivo e applicare con un panno morbido privo di filacce. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire leggermente la superficie con un panno in microfibra umido seguito da un panno in microfibra asciutto. Procedere nella direzione naturale della satinatura dell'acciaio. Per ottenere risultati ottimali tenere il panno a continuo contatto con il metallo.</p> <p><b>Macchie da acqua dura:</b> usare aceto e acqua.</p>

**CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE**

COMPONENTE	CONSIGLIO PER LA MANUTENZIONE
<b>Pannello di controllo</b> <b>Acciaio inossidabile</b>	Usare per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Per pulire il pannello spruzzare dapprima il detergente su un panno. <b>Non spruzzare direttamente sul pannello o intorno agli steli delle valvole o alle manopole.</b>
<b>Guarnizione del forno</b> <b>Maglia in fibre di vetro/</b> <b>filo in acciaio inossidabile</b>	Non pulire a mano, strofinare, perforare o togliere la guarnizione del forno; questo potrebbe compromettere la tenuta della porta.
<b>Vaschetta della griglia</b> <b>Finitura lucida in porcellana smaltata</b>	<b>Superiore:</b> Collocarlo nel lavandino quando è lievemente tiepido. Appoggiarvi degli strofinacci, versare acqua molto calda sugli strofinacci ed attendere che il vapore che si genera ammorbidisca i residui che si sono depositati. Pulire la superficie con detergente neutro ed acqua molto calda. Sciacquare e asciugare. <b>Fondo:</b> versare il grasso in un contenitore smaltibile. Quando è freddo, lavare con acqua molto calda e detergente neutro. Sciacquare e asciugare.
<b>Cavità del forno e sportello interno</b> <b>Porcellana smaltata</b>	<b>Non pulire mai una superficie in porcellana calda o molto calda con una spugna umida, che potrebbe causare leggere incrinature sulla superficie.</b> Resistente alla maggior parte delle macchie, ma non totalmente protetto da danni. Il sale ed altri liquidi per cottura possono marcire e macchiare la superficie. Pulire subito questo tipo di macchie. <b>Manutenzione generale:</b> quando è freddo, pulire subito eventuali fuoriuscite. Evitare che alimenti con alto contenuto di zucchero o acido, quali succhi di frutta, latte e pomodori restino sulla superficie smaltata in porcellana. In caso contrario resterà un residuo di macchia permanente. <b>Detergenti leggermente abrasivi ed abrasivi:</b> usare in piccole dosi. <b>È possibile usare la modalità di auto-pulitura.</b>
<b>Finestra della porta del forno</b> <b>Vetro temperato</b>	Quando la finestra è fredda, spruzzare del detergente per vetri su un panno per pulirla.
<b>Copertura della lampadina del forno</b> <b>Vetro temperato</b>	Quando il forno è freddo, ruotare la copertura della luce in senso antiorario e rimuoverla. Lavare con detergente abrasivo neutro. Sciacquare e asciugare bene. Riposizionare la copertura sulla lampadina e ruotare in senso orario per serrare. Una lampadina alogena da forno da 40 watt sostituisce quella esistente.
<b>Griglie e guide delle griglie</b> <b>Acciaio al nichel</b>	Prima di usare la <b>modalità di auto-pulitura</b> , togliere le griglie del forno e le guide delle griglie. In caso contrario, durante la pulitura perderebbero il colore. Lavare con detergente abrasivo neutro.

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE SOLUZIONE
<b>La fiamma dei bruciatori non brucia uniformemente.</b>	Allineare la corona del gruppo bruciatori monopezzo come descritto a pagina 88.
<b>Più bollitura o bruciatura in una parte della padella rispetto alle altre</b>	<p>La padella non è centrata sul bruciatore.</p> <p>La padella non distribuisce il calore uniformemente.</p> <p>La base della padella è distorta e non poggia piatta sulla griglia, oppure il manico della padella è troppo pesante e ribalta la padella.</p>
<b>I bruciatori non si accendono.</b>	<p>Il dispositivo di accensione in ceramica è umido a causa di una fuoriuscita o di detergente spruzzatovi sopra. Attendere che la ceramica si asciughi completamente.</p> <p>I fori delle corone dei fornelli sono bloccati. Usare una graffetta per carta raddrizzata per eliminare il blocco.</p> <p>Se si utilizza un circuito GFCI, controllare che non sia scattato.</p>
<b>I bruciatori si spengono da soli quando si usa più di un girarrosto o di una griglia contemporaneamente.</b>	Una buona combustione del gas richiede la giusta quantità di flusso di aria per mantenere la fiamma. L'utilizzo simultaneo di due padelle di grosse dimensioni limita il passaggio dell'aria.
<b>La bollitura fa fuoriuscire gli alimenti rovesciandoli sulla base di raccolta dei bruciatori.</b>	L'impostazione del calore è troppo alta o la padella è troppo piccola per il proprio contenuto.
<b>L'acqua non raggiunge l'ebollizione abbastanza rapidamente.</b>	<p>La temperatura dell'acqua è più fredda del normale.</p> <p>Coprire la pentola per un uso più efficiente dell'impostazione alta.</p> <p>Il diametro della padella è troppo grande o la base della padella è distorta.</p>
<b>Gli alimenti si cuociono troppo lentamente quando si rosolano.</b>	<p>Si sono aggiunti troppi alimenti in una sola volta; ridurre gli alimenti e rosolare in piccole quantità.</p> <p>Gli alimenti cotti sono troppo grossi o la temperatura è più fredda del solito.</p> <p>La pentola non distribuisce il calore uniformemente.</p>
<b>L'impostazione di lenta ebollizione non mantiene la temperatura di superficie costante.</b>	Le ricette più delicate hanno bisogno di un'impostazione più bassa in modo da non bruciare le pietanze.
<b>La doratura esterna non è uniforme.</b>	La pentola è troppo grande per una buona circolazione del calore oppure vi sono troppe pentole su una griglia.

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE SOLUZIONE
<b>La temperatura del forno è troppo alta.</b>	Cibi cotti in vetro, ceramica di vetro o metallo scuro trattengono più calore rispetto a tegami lucidi. Il tegame per dolci è troppo grosso per la ricetta in questione. Cambiare l'altezza delle griglia o la modalità di cottura. L'impostazione della temperatura del forno è troppo alta per la ricetta.
<b>Fumo eccessivo durante la cottura a fiamma viva.</b>	Usare un tegame diverso dalla vaschetta per griglia a due pezzi. Mancata rimozione del grasso in eccesso. Abbassare la griglia o ridurre il tempo di cottura.
<b>La temperatura del forno non è sufficientemente alta.</b>	Il forno non è preriscaldato completamente. Lo sportello viene aperto troppo spesso o troppo a lungo. Gli alimenti sono avvolti in carta stagnola; controllare i suggerimenti per ottenere i risultati migliori in questa modalità. Il tegame è troppo piccolo per la quantità di alimenti.
<b>L'aria calda passa nella cucina dopo aver spento il forno.</b>	Lo scarico di aria calda è una funzione regolare del forno, necessaria per mantenere e raffreddare i forni quando necessario. Si disattiva automaticamente se il calore raggiunge una temperatura sicura.
<b>PROBE lampeggia quando si usa la funzione di sonda.</b>	Spegnere il forno (OFF). Spingere la sonda nella presa fin quando non scatta in posizione. Ripristinare la temperatura del forno o della sonda.
<b>La piastra o la configurazione ad anelli continuano a scattare.</b>	Quando il termostato è acceso, la luce rossa si illumina e il solenoide del gas si apre. Si sente una serie di scintille per rilevare la presenza della fiamma. Se il dispositivo di accensione non rileva la fiamma, il solenoide si spegne e si verifica un ritardo prima di tentare di riaccendere la fiamma. Ciò si ripete per tre volte e se la terza volta non va a buon fine si spegne per consentire al gas incombusto di dissipare prima di ritentare di accendere la fiamma.

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI  
ASSISTENZA

Per richieste di informazioni, manuali, parti di ricambio o assistenza, fare sempre riferimento al numero di modello e di serie della cucina professionale Dual Fuel. Queste informazioni sono contenute nell'etichetta identificativa del prodotto sotto il pannello di controllo. Vedere la figura a pagina 87. Registrare le informazioni sulla piastra dei valori nominali per i riferimenti futuri.

N. di modello \_\_\_\_\_

N. di serie \_\_\_\_\_

Data di installazione \_\_\_\_\_

Distributore Wolf e telefono  
\_\_\_\_\_

PRIMA DI RICHIEDERE ASSISTENZA

Prima di chiamare il distributore Wolf, consultare la Guida alla soluzione dei problemi alle pagine 108-109. Controllare che il fusibile o l'interruttore automatico di casa non sia bruciato o scattato e che la connessione elettrica all'elettrodomestico non sia scollegata. All'origine dell'interruzione del servizio potrebbe esserci anche un blackout.

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Per garantire piena soddisfazione agli utenti, registrare il proprio elettrodomestico nuovo Wolf. È possibile registrarsi online sul sito [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

I numeri di serie e di modello della propria unità sono prestampati sulla cedola di registrazione del prodotto Wolf. Fornendoci il vostro indirizzo e-mail avrete l'opportunità di ricevere in tempo reale gli ultimi aggiornamenti sui nostri prodotti e le nostre ricette insieme alle informazioni sui nostri eventi speciali.

INFORMAZIONI  
SUI CONTATTI

Sito web:  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)

Le informazioni e le immagini contenute nella presente guida sono protette da copyright della Wolf Appliance Company, Inc., una consociata di Sub-Zero, Inc. Il presente documento e le informazioni o le immagini qui contenute non potranno essere copiati o utilizzati, in parte o nella loro interezza, senza l'esplicito consenso scritto di Wolf Appliance Company, Inc., una consociata di Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. Tutti i diritti riservati.



## KONTAKTIN-FORMATIONEN

Website:  
wolfappliance.com

## VIELEN DANK

Mit dem Kauf eines Gas-/Elektrokombigeräts von Wolf haben Sie gezeigt, dass Sie großen Wert auf Qualität und Leistung Ihrer Küchengeräte legen. Weil wir uns dessen bewusst sind, haben wir für die Konstruktion und Herstellung Ihres Gas- und Elektroherdes hochwertige Materialien bei höchster Verarbeitungsqualität verwendet, damit er Ihnen jahrelang treue Dienste leisten kann.

Sie können es sicher kaum abwarten, mit dem Kochen zu beginnen. Nehmen Sie sich aber dennoch die Zeit, um diese Bedienungs- und Pflegeanleitung zu lesen. Egal ob Sie Anfänger oder erfahrener Koch sind, Sie sollten sich mit sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen sowie unseren Empfehlungen für die Bedienung und Pflege Ihres Gas- und Elektroherdes von Wolf vertraut machen.

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für ein Produkt von Wolf und freuen uns über mögliche Anregungen oder Kommentare.

**WICHTIGER HINWEIS:** Prüfen Sie den Gastyp auf dem Typenschild unter der Schaltblende. Wenden Sie sich an Ihren Wolf-Händler, wenn dieses Gerät nicht dem Typ des bei Ihnen verfügbaren Gases entspricht.

## ACHTUNG

**Die Nichtbeachtung der Informationen in dieser Anleitung kann zu einem Brand oder einer Explosion und somit zu Sachschaden, Personenschaden oder zum Tod führen.**

Achten Sie beim Durchlesen dieser Bedienungs- und Pflegeanleitung besonders auf die Symbole für **VORSICHT** und **ACHTUNG**. Sie enthalten wichtige Informationen für den sicheren und effizienten Betrieb der Geräte von Wolf.

## ▲ VORSICHT

weist auf eine Situation hin, in der gering-fürige Verletzungen oder Produktschäden auftreten, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.

## ▲ ACHTUNG

benennt eine Gefahr, die zu einer ernsthaften Verletzung oder zum Tod führen kann, wenn die Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

Darüber hinaus enthält diese Bedienungs- und Pflegeanleitung **WICHTIGE HINWEISE**, die auf wesentliche Informationen hindeuten.

## WICHTIGER HINWEIS:

- Dieses Gerät wurde nicht für Personen (einschl. Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/ Kenntnissen konzipiert, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder erhalten Anweisungen für die Verwendung des Geräts von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Einbau und Service sind von einem qualifizierten Fachmann, einem Fachbetrieb oder dem Gasversorgungsunternehmen durchzuführen.
- Kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieses Herdes oder anderer Geräte aufbewahren.
- Wir empfehlen, für das Gas-/Elektrokombigerät von Wolf eine Dunstabzugshaube zu verwenden.

## WAS BEI GASGERUCH ZU TUN IST:

- Keine Geräte einschalten.
- Keine elektrischen Schalter berühren.
- Keine Telefone innerhalb des Gebäudes benutzen.
- Vom Telefon Ihres Nachbarn umgehend das Gasversorgungsunternehmen anrufen. Den Anweisungen des Versorgungsunternehmens folgen.
- Wenn Sie das Gasversorgungsunternehmen nicht erreichen können, rufen Sie die Feuerwehr.

## ▲ VORSICHT

**Bitte KEIN Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen und KEINE Aluminiumfolie oder sonstiges Material zum Auskleiden des Backofenbodens bzw. der Wände verwenden. Bei Nichteinhaltung dieses Hinweises wird das Porzellan beschädigt, und Ihre Garantie wird ungültig.**

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### ▲ ACHTUNG

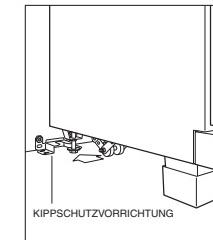
**Ein Kind oder Erwachsener könnte den Herd zum Kippen bringen und ums Leben kommen.**

**Stellen Sie sicher, dass die Kippschutzvorrichtung richtig installiert wurde und eingerastet ist. Beziehen Sie sich auf die nachstehenden Abbildungen, um die korrekte Installation zu überprüfen.**

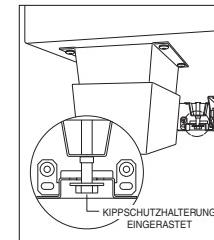
**Vergewissern Sie sich, dass die Kippschutzvorrichtung wieder einrastet, wenn der Herd umgesetzt wird. Beziehen Sie sich auf die nachstehenden Abbildungen, um die korrekte Installation zu überprüfen.**

**Bedienen Sie den Herd nicht, ohne dass die Kippschutzvorrichtung installiert und eingerastet ist.**

**Eine Nicht-Beachtung dieser Anweisung kann bei Kindern und Erwachsenen zum Tod oder zu ernsthaften Verbrennungen führen.**



Position der Kippschutzvorrichtung.



Kippschutzvorrichtung eingerastet.

### ▲ ACHTUNG

**Um das Risiko von Verbrennungen zu reduzieren, darf dieses Gerät nicht umgesetzt werden, wenn es heiß ist. Dieses Gerät ist mit Gleitrollen ausgestattet, die das Umsetzen erleichtern. Um das Verletzungsrisiko aufgrund eines Umkippens des Geräts zu reduzieren, überprüfen Sie die erneute Installation des Geräts an der mitgelieferten Kippschutzvorrichtung, und verriegeln Sie die Gleitrollen, nachdem das Gerät wieder an die ursprüngliche, installierte Position gerückt wurde.**

# SICHERHEITSHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

## DER HERD

- **WICHTIGER HINWEIS:** Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen.
- **Lesen Sie diese Bedienungs- und Pflegeanleitung sorgfältig, bevor Sie Ihren neuen Gas- und Elektroherd benutzen,** um der Gefahr von Feuer, Stromschlag oder Personenschäden vorzubeugen.
- **Achten Sie auf ordnungsgemäße Installation** und Wartung. Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann ordnungsgemäß angeschlossen und geerdet werden.
- **Lassen Sie sich von Ihrem Installateur zeigen,** wo sich der Sicherungskasten in Ihrer Wohnung befindet. Informieren Sie sich darüber, wo und wie die Stromzufuhr zum Backofen unterbrochen werden kann.
- **Verwenden Sie keine Aluminiumfolie,** um Teile des Herdes oder Backofens abzudecken.
- **Verwenden Sie immer trockene Ofenhandschuhe,** wenn Sie Töpfe aus dem Backofen oder vom Herd nehmen. Nasse oder feuchte Topflappen können Dampfverbrennungen verursachen. Benutzen Sie keine Handtücher oder dicke Lappen anstelle der Ofenhandschuhe.
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, um das Zimmer zu erwärmen oder zu heizen.**
- **Teile des Herdes dürfen nur dann repariert oder ersetzt werden,** wenn dies in der beigefügten Dokumentation empfohlen wird. Alle Wartungsarbeiten sind von einem qualifizierten Techniker auszuführen.
- **Lassen Sie den eingeschalteten Herd nie unbeaufsichtigt.**

### ▲ ACHTUNG

**Zugängliche Teile können während der Verwendung heiß werden. Kleinkinder sollten vom Gerät fern gehalten werden.**

- **Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt lassen,** wenn der Herd in Betrieb ist. Erlauben Sie Kindern nie, sich auf den Herd zu stellen oder zu setzen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Herd oder Backofen spielen.
- **Kinder sollten beaufsichtigt werden,** um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Während der Verwendung wird das Gerät heiß.** Achten Sie darauf, die Heizelemente im Backofen nicht zu berühren.
- **Dinge, die für Kinder von Interesse sein können, nicht über oder hinter dem Herd aufbewahren,** da diese sonst auf das Gerät klettern könnten, um sie zu erreichen, und sich möglicherweise verletzen.
- **Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen.** Die Flammen mit einem Deckel, Backblech oder anderem Blech aus Metall ersticken. Brennendes Fett kann mit Natriumbikarbonat (Soda), einer Mehrzweckchemikalie oder einem Schaumfeuerlöscher gelöscht werden.
- **Keine ungeöffneten Konservendosen erhitzen,** da diese platzen und Verletzungen verursachen können.
- **Keine brennbaren, entzündlichen oder explosionsgefährlichen Materialien in der Nähe der Brenner, des Backofens oder in angrenzenden Schränken aufbewahren und vermeiden,** dass sich Fett oder andere brennbare Stoffe auf dem Herd ansammeln.
- **Auf diesem Herd keinen Dampfreiniger verwenden.**

## ELEKTRO - BACKOFEN

### ▲ VORSICHT

**Bitte KEIN Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen und KEINE Aluminiumfolie oder sonstiges Material zum Auskleiden des Backofenbodens bzw. der Wände verwenden. Bei Nichteinhaltung dieses Hinweises wird das Porzellan beschädigt, und Ihre Garantie wird ungültig.**

- **Benutzen Sie den Backofen** nur für die üblichen Aufgaben gemäß den Angaben in dieser Anleitung.
- **Backofen immer gründlich reinigen** und die Empfehlungen in dieser Anleitung beachten.
- **Beim Öffnen der Tür des Backofens vorsichtig vorgehen.** Erst heiße Luft oder Dampf entweichen lassen, bevor Sie in den Backofen sehen oder greifen.
- **Sicherstellen, dass die Kaltluftzufuhr** des Backofens (über der Tür) und die Abluftöffnung (unter der Tür) immer frei sind.
- **Die Roste** nur bei kaltem Backofen in der gewünschten Einschubhöhe einschieben. Wenn Sie die Einschubhöhe eines Rosts bei heißem Backofen verändern müssen, achten Sie darauf, dass Sie mit dem Ofenhandschuh keine heißen Heizelemente im Backofen berühren.
- **Keine gewerblichen Backofenreiniger** oder Schutzanstriche für Teile des Backofens verwenden.
- **Keine Scheuermittel oder ätzenden Reinigungsmittel** für dieses Gerät verwenden, da dies zu dauerhafter Beschädigung führen kann. Keine Reinigungsmittel aus Sprühdosen verwenden, da diese möglicherweise entzündlich sind oder Korrosion an Metallteilen hervorrufen können.
- **Die Backofendichtung nicht reinigen,** weil Reiben oder Bewegen der Dichtung zu Undichtigkeit der Tür führen kann.
- **Weder Heizelemente noch die Innenseiten des Backofens berühren.**

# SICHERHEITSINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

## OBERFLÄCHENBRENNER

- **Lassen Sie sich von Ihrem Installierer zeigen, wo sich der Absperrhahn für die Gaszufuhr in Ihrer Wohnung befindet.** Informieren Sie sich darüber, wie und wo Sie die Gaszufuhr unterbrechen können.
- **Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Gas- und Stromzufuhr zu Herd und Backofen.**
- **Achten Sie darauf, dass die Zündvorrichtungen sauber und trocken sind,** damit die Brenner funktionsfähig bleiben.
- **Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.**
- **Wenn ein Brenner erlischt und Gas ausströmt,** ein Fenster oder eine Tür öffnen. Mindestens fünf Minuten warten, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.
- **Der Luftstrom darf nicht blockiert werden.** Ihre Küche muss über eine angemessene Frischluftzufuhr verfügen, um die richtige Verbrennung und Lüftung zu gewährleisten.
- **Die Brenner beim Kochen so regulieren,** dass die Flamme nicht über den Topfboden hinaus brennt.
- **Topfgriffe immer nach innen drehen,** damit sie nicht über angrenzende Arbeitsflächen, Brenner oder die Herdkante hinausragen.
- **Immer die Stellung** der Regler prüfen, um sicherzustellen, dass der Herd und die Oberflächenbrenner nach Beendigung des Kochens ausgeschaltet sind.

- **Beim Frittieren darauf achten, dass der Topf ausreichend groß ist,** um die benötigten Zutaten aufzunehmen, und dass diese nicht durch das kochende Fett zum Überlaufen gebracht werden. Eine Friteuse nie unbeaufsichtigt lassen. Keine feuchten oder gefrorenen Lebensmittel frittieren, da Lebensmittel mit hohem Wassergehalt Spritzen oder Überlaufen des kochenden Fetts verursachen können. Das Fett langsam erhitzt und Kombinationen verschiedener Öle und Fette vor dem Erhitzen verrühren. Verwenden Sie ein Frittierthermometer, um zu vermeiden, dass das Fett über den Siedepunkt erhitzt wird.
- **Die Brenner immer einschalten,** bevor Sie einen Topf auf den Brennerrost stellen. Den Schaltknebel auf die Position  stellen, bevor Sie einen Topf vom Brennerrost nehmen.
- **Den Herd nicht reinigen,** solange er noch heiß ist. Wenn Sie einen feuchten Schwamm oder ein Tuch verwenden, warten Sie, bis der Herd ausreichend abgekühlt ist, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Manche Reinigungsmittel können schädliche oder unangenehme Gerüche erzeugen, wenn sie auf heißen Flächen verwendet werden. Siehe Empfehlungen für die Reinigung auf Seite 133–134.
- **Auf saubere Lüftungsfilter achten, um zu vermeiden, dass sich Fettrückstände entzünden.**
- **Die Töpfe immer vorsichtig und mittig auf den Rost stellen,** um ein Umkippen zu verhindern.
- **Achten Sie darauf, dass Aluminiumfolie, Plastik, Papier oder Gewebe nicht mit einem heißen Brenner oder Rost in Berührung kommt.** Töpfe nicht so lange auf dem Herd lassen, dass keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

## SICHERHEITSINWEISE

### ▲ ACHTUNG

**ZUR VERMEIDUNG VON VERLETZUNGEN DURCH BRENNENDES FETT AUF DEM HERD BEACHTEN SIE FOLgendES:**

Flammen mit einem passenden Deckel, Backblech oder anderem Blech aus Metall ersticken. Brenner ausschalten. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Wenn die Flammen nicht sofort erlöschten, verlassen Sie den Raum und rufen Sie die Feuerwehr.

Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen.

Niemals einen brennenden Topf anfassen; es besteht Verbrennungsgefahr.

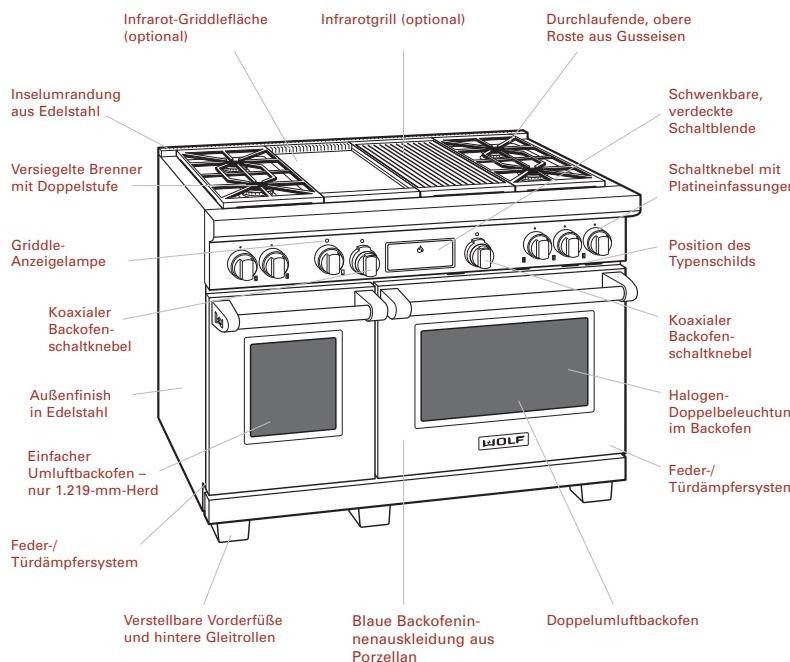
### BENUTZEN SIE EINEN FEUERLÖSCHER NUR,

- wenn Sie sich mit seiner Bedienung auskennen.
- wenn das Feuer klein und auf den Bereich begrenzt ist, in dem es ausgebrochen ist.
- wenn die Feuerwehr gerufen wird.
- wenn Sie das Feuer mit dem Rücken zum Ausgang bekämpfen können.

**LEISTUNGSMERKMALE DES GAS-/ELEKTROKOMBIGERÄTES**

- 457-mm-Backofen in 1.219-mm-Herd ist Einzelumluft.
- Außenfinish in klassischem Edelstahl mit Inselumrandung.
- Markante rote oder schwarze Schaltknebel.
- Einfassungen in Platin für alle Schaltknebel – Chrom- oder Messingeinfassungen optional
- Versiegelte Kochmuldenbrenner mit Doppelstufe, alle mit Köchefunktion und automatischer Neuzündung bei allen Einstellungen.
- 4,8-kW- (291-g/h)-Brenner mit 0,3 kW (22 g/h) bei der Köcheleinstellung.
- 2,7-kW- (178 g/h)-Brenner mit 0,1 kW (7 g/h) bei der Köcheleinstellung und Schmelzfunktion.

**GAS-/ELEKTROKOMBIGERÄT  
Modell ICBD484CG abgebildet**



- Optionaler Infrarotgrill – 5,6 kW (374 g/h).
- Optionale Infrarot-Grillpfanne – 5,6 kW (374 g/h).
- Optionales französisches Kochfeld – 4,8 kW (291 g/h).
- Porzellanbeschichtete durchlaufende obere Roste aus Gusseisen
- Schwenkbare, verdeckte Berührungsschaltblende.
- Acht Kochmodi.
- Selbstreinigende Backöfen.
- Koaxialer Backofenschaltknebel mit Temperaturanzeige.
- CE-zertifiziert für die folgende Gerätekategorie und eingestellt auf Gastyp und Druck:  
I3P – G31 bei 37 mbar  
I2E – G20 bei 20 mbar  
I2E+ – G20/25 bei 20/25 mbar  
I2H – G20 bei 20 mbar
- Kobaltblaue Backofennennauskleidung aus Porzellan.
- Gärmodus für 457-mm-Backofen auf 1.219-mm-Herd.
- Temperatursondenfunktion.
- Drei einstellbare Backofenroste und voll ausziehbarer unterer Rost.
- Backofen/Backöfen mit verdecktem Backelement und vertieft eingebautem Grillelement.
- Backofentüren mit Dreifachscheibe und Doppelhalogenbeleuchtung.
- Feder-/Dämpfer-Türsystem an Backofentür(en).
- Verstellbare Edelstahlfüße vorne und verstellbare Gleitrollen hinten.

**ZUBEHÖR FÜR GAS- UND ELEKTRO-HERDE**

Dieses optionale Zubehör ist über Ihren Wolf-Händler lieferbar. Informationen zu Ihrem örtlichen Händler finden Sie im internationalen Abschnitt auf unserer Website [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

- 127-mm- und 254-mm-Sockel in klassischem Edelstahl
- 508-mm-Sockel in klassischem Edelstahl mit Regal
- Rote oder schwarze Regler (Bestellung zusammen mit dem Herd erforderlich)
- Akzentfarben der Reglereinfassungen in Chrom oder Messing
- Doppelter Wok-Rost, Porzellanguss
- Doppelter S-Rost, Porzellanguss
- Schneidbrett aus Hartholz
- Vollständig ausziehbare kugelgelagerte Roste
- Zusätzliche Ofenroste
- Trocknungszubehör
- Backsteinzubehör
- Umbauset für große Höhen



Dieses Gerät ist von Star-K zertifiziert und entspricht den strengen religiösen Vorschriften im Zusammenhang mit spezifischen Anweisungen, die unter [www.star-k.org](http://www.star-k.org) zu finden sind.

**ZUBEHÖR**

Optionales Zubehör kann über Ihren Wolf-Händler bezogen werden. Informationen zu Ihrem örtlichen Händler finden Sie im internationalen Abschnitt auf unserer Website [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

## OBERFLÄCHENBRENNER

Jeder Oberflächenbrenner wird mit einer Zündelektrode gezündet. Dadurch sind keine ständig brennenden Zündflammen erforderlich. Zusätzliche Sicherheit und Bedienfreundlichkeit bietet das elektronische Nachzündungssystem: ein Brenner, der versehentlich ausgeschaltet wurde, wird automatisch wieder angezündet.

Die großen Brenner verfügen über eine Nennleistung von 4,8 kW (291 g/h) auf wobei bei der Köcheleinstellung 0,3 kW (22 g/h) erzeugt wird. Der kleine Brenner verfügt über eine Nennleistung von 2,7 kW (178 g/h) auf wobei bei der Köcheleinstellung 0,1 kW (7 g/h) erzeugt wird. Alle Brenner haben Einstellungen zum Köcheln.

Ein herausragendes Merkmal der Wolf-Steuerung mit niedrigem kW-Verbrauch ist die gleichmäßige Wärmeabgabe ohne ständige Zündvorgänge. Die Flamme behält ihren vollen Durchmesser, lediglich die Wärmeabgabe wird verringert. Diese patentierte Doppelstufenkonstruktion der Brenner ermöglicht sowohl das Kochen mit großer Flamme als auch die Regulierbarkeit bei der niedrigsten Einstellung für geringe Hitze.

## DOPPELSTUFENBRENNER

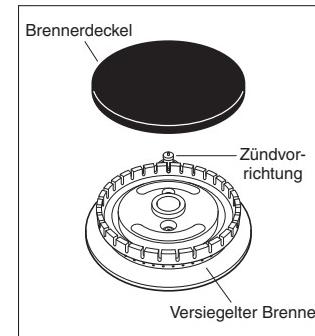
Die einzigartige Konstruktion des Doppelstufenbrenners vereint alle Teile des Brenners in einem einzigen Element.

Nach dem Reinigen oder Entfernen von Teilen der Brenner ist es äußerst wichtig, dass die Brenner wieder korrekt zusammengebaut werden.

Der Brennerdeckel muss flach auf dem Brenner aufliegen. An der Unterseite des Brennerdeckels befindet sich eine Nut. Den Brennerdeckel so lange drehen, bis er einrastet und flach auf dem Brenner aufliegt. Wenn dies nicht der Fall ist, brennt die Flamme schlecht. Siehe die Abbildung unten.

### VORSICHT

**Wenn die Brennerenteile nicht richtig ausgerichtet sind, können Flammen oder Gas entweichen und Ihren Herd beschädigen oder zwischen den Einzelteilen verbrennen, was zu einer schlechten Leistung führt.**



Doppelstufenbrenner.

## SCHALT KNEBEL

Die Schaltknebel sind so angeordnet, dass ihre Position den jeweiligen Brennern entspricht. Die Schaltknebel ganz links regeln die Brenner auf der linken Seite. Dementsprechend regeln die Schaltknebel ganz rechts die Brenner auf der rechten Seite.

Für den präzisen Sitz der Schaltknebel ist ein Nyliner-Einsatz zwischen dem Schaltknebel und der Einfassung erforderlich. Wenn Sie die Regler zum Reinigen abnehmen, setzen Sie das Lager wieder in die Einfassung ein. Dies erleichtert den Wiedereinbau des Reglers. Siehe die Abbildung unten.

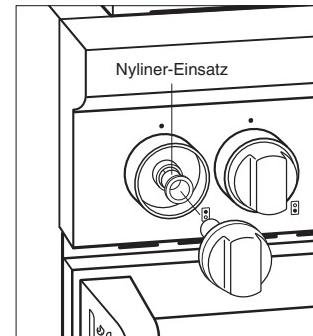
**So zünden Sie einen Brenner:** Den entsprechenden Schaltknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf einstellen. Sie hören ein klickendes Geräusch und sehen, wie der Brenner gezündet wird. Den Regler nach dem Zündvorgang gegen den Uhrzeigersinn auf eine der Einstellungen von bis drehen.

**So wird eine Köcheleinstellung gewählt:** Den Schaltknebel des Brenners auf stellen. Beim Drehen des Schaltknebels spüren Sie einen Anschlag. Den Schaltknebel eindrücken und weiter gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dadurch wird die Flamme auf die zweite Stufe gestellt. Jetzt können Sie eine beliebige Variation der Köchelflammeneinstellung von bis wählen.

Jeder Schaltknebel muss zur Betätigung eingedrückt werden. Obwohl diese Konstruktion kindersicher ist, sollten Kinder nie unbeaufsichtigt in der Küche gelassen werden, wenn der Herd in Betrieb ist.

### VORSICHT

**Die Töpfe auf keinen Fall auf der Einstellung lassen, wenn Sie nicht im Raum sind. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit Öl oder Fett kochen. Es kann so heiß werden, dass es sich entzündet.**



Nyliner-Einsatz.

**HÖHE UND AUSSEHEN DER FLAMME**

Die Flamme so einstellen, dass sie gerade hoch genug ist, um die gewünschte Intensität des Kochens zu gewährleisten und den Boden des Topfs abdeckt. Die Flamme nie so einstellen, dass sie über den Boden des Topfs hinaus brennt. Töpfe mit kleinerem Durchmesser sollten auf dem Brenner hinten links verwendet werden.

**ROSTE EINSETZEN**

Die Roste aus Gusseisen mit niedrigem Profil sind passgenau hergestellt, damit Sie die Töpfe zwischen den Brennern verschieben können, ohne sie zwischen den Rosten anzuheben oder zu kippen. Jeder Rost sitzt sicher in kleinen Mulden an jeder Ecke der Brennerwanne.

Die durchlaufenden Roste sind austauschbar, mit Ausnahme des Grillrosts und des Brennerrosts.

Die mit Porzellan beschichteten Gusseisenroste über zwei Brenner platzieren. Gummiplättchen unter den Roststützen passen in die kleinen Mulden der Brennerwannen.

Die Auffangwanne hat ein Volumen von 600 ml übergelaufener Flüssigkeit je Wanne für zwei Brenner.

**BEVOR SIE IHREN HERD BENUTZEN**

Vor der ersten Benutzung sollten Sie Ihr Gas-/Elektrokombigerät gründlich mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Dadurch entfernen Sie Öl- und Fettrückstände vom Herstellungsprozess. Siehe Empfehlungen für die Reinigung auf Seite 133–134.

**WICHTIGER HINWEIS:** Vor der ersten Benutzung Ihres Gas-/Elektrokombigeräts überprüfen, ob die Brennerdeckel richtig sitzen.

Die als Zubehör erhältlichen Griddleflächen und französischen Kochfelder müssen „eingebrannt“ werden, um Ölrückstände an ihrer Unterseite zu entfernen. Damit Lebensmittel nicht an der Oberfläche haften und um die Oberfläche vor Feuchtigkeit zu schützen, müssen die Griddlefläche und das französische Kochfeld vor der ersten Benutzung behandelt werden. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen für die Verwendung des optional erhältlichen Grills, der Griddlefläche und des französischen Kochfelds.

**INFRAROTGRILL**

Diese optionale Ausstattung beinhaltet einen Infrarotbrenner, durch den das Grillen mit Gas bei höchster Qualität und Effizienz ermöglicht wird. Eine Heizplatte mit zahlreichen Löchern verteilt die Hitze gleichmäßig über den Rost. Der Brenner wird an der Oberfläche der Keramikplatte orange-rot. Wenn er glüht, überträgt er intensive Hitze auf das Grillgut. Damit wird die Außenseite versiegelt; das Innere bleibt zart und saftig.

Der Infrarotbrenner ist für den Betrieb mit 5,6 kW (374 g/h) kW bei 100 % Wärmeabgabe ausgelegt.

Vor der ersten Benutzung des Grills die Schlitze der Heizplatte über die vordere Ableitkante des Grillrahmens schieben, um die Ränder des Grills oben auszurichten.

**BEDIENUNG DES GRILLS**

**WICHTIGER HINWEIS:** Vor Inbetriebnahme des Grills die Edelstahlabdeckung entfernen.

- Den Schaltknobel gegen den Uhrzeigersinn auf stellen.
- Grill ca. 10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Grillgut auflegen. Die Keramikplatten glühen orange-rot.
- Zum Ausschalten des Grills den Schaltknobel im Uhrzeigersinn auf stellen.

**▲ VORSICHT**

**Auf dem Grillrost kein Kochgeschirr verwenden.**

**▲ ACHTUNG**

**Um zu verhindern, dass sich Grillgut entzündet, Grill bei der Benutzung nie unbeaufsichtigt lassen.**

## INFRAROTGRILL

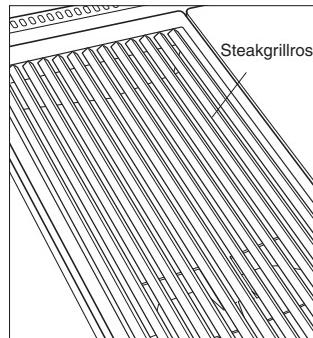
### MONTAGE DES GRILLS

Beachten Sie folgende Schritte beim Auseinandernehmen des Grills zu Reinigungszwecken:

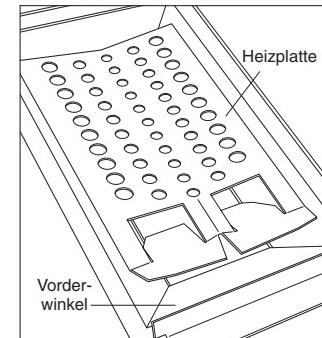
- 1) Grillrost herausnehmen. Siehe die Abbildung unten.
- 2) Heizplatte entfernen. Siehe die Abbildung unten.
- 3) Grillrahmen herausnehmen.
- 4) Grillrahmen nach dem Reinigen wieder einsetzen.
- 5) Schlitze vorne in der Heizplatte auf die Vorderkante ausrichten. Die Slitze liegen über der Vorderkante flach auf dem Grillrahmen auf.
- 6) Grillrost wieder einsetzen.

### ⚠ VORSICHT

Achten Sie beim Zusammenbau des Grills darauf, dass Sie die Zündvorrichtung nicht berühren. Sie ist leicht zerbrechlich.



Grillrost.



Heizplatte des Grills.

### PFLEGE DES GRILLS

Damit Ihr Grill immer gepflegt aussieht, empfehlen wir, ihn nach jeder Benutzung zu reinigen.

- **Grillrost** (Gusseisen mit Porzellanbeschichtung): Nach dem Abkühlen herausnehmen und in das Spülbecken legen. Speisereste mit einer Bürste mit weichen Borsten vom Grill entfernen. Anhaftende Speisereste mit sehr heißem Wasser übergießen. Mit nassen Küchentüchern abdecken und weiter mit heißem Wasser übergießen, damit sich die Speisereste durch die Einwirkung von Wärme und Feuchtigkeit lösen. Restliche Verschmutzungen mit seifigem Topfreiniger entfernen. Abspülen und trocknen.
- **Grillrahmen** (Edelstahl): Aus dem Herd herausnehmen. In heißem Wasser mit Spülmittel einweichen. Gründlich abwaschen, ggf. Topfreiniger verwenden.
- **Zündvorrichtung** (Keramik): Zündvorrichtung nicht berühren. Sie ist leicht zerbrechlich.

**WICHTIGER HINWEIS:** Für die Einzelteile des Grills keine gewerblichen Reinigungsmittel verwenden.

### ⚠ VORSICHT

Die Oberfläche des Grills vor dem Reinigen ausreichend abkühlen lassen.

## INFRAROT-GRIDDLEFLÄCHE

Die Infrarot-Griddlefläche arbeitet mit 5,6 kW (374 g/h). Sie wird durch einen Thermostaten geregelt, das heißt, dass die eingestellte Temperatur automatisch gehalten wird. Um zu verhindern, dass Grillgut an der Oberfläche haftet und um die Oberfläche vor Feuchtigkeit zu schützen, muss die Griddlefläche vor der ersten Benutzung versiegelt werden. Durch die Versiegelung und Benutzung verändert sich das Aussehen der Griddlefläche.

### GRIDDLEFLÄCHE VERSIEGELN

- Die Oberfläche mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und trocknen.
- Dunstabzugshaube 5 Minuten vor Benutzung der Griddlefläche einschalten.
- Die Griddlefläche muss „einbrennen“. Die Griddlefläche 30 Minuten bei 175 °C einschalten, um Ölrückstände von der Unterseite zu entfernen. Griddlefläche nach 30 Minuten ausschalten und abkühlen lassen.
- Zum Versiegeln 5 ml Erdnussöl oder Pflanzenöl pro einzelner Griddlefläche in die Mitte geben und mit Papierhandtuch gleichmäßig verteilen, dabei die Ecken aussparen. Nicht zu viel Öl auftragen. Überschüssiges Öl hinterlässt einen gummiartigen Rückstand, der entfernt werden muss.
- Den Schaltknebel eindrücken und auf 175 °C stellen. So lange erwärmen, bis das Öl zu rauen beginnt. Griddlefläche ausschalten. Überschüssiges Öl abwaschen, sobald die Griddlefläche nur mehr lauwarm ist. Danach Griddlefläche vollständig abkühlen lassen.
- Vorgang mit weiteren 5 ml Öl wiederholen. Die braune Farbe der Griddlefläche wird im Laufe der Benutzung dunkler.

## INFRAROT-GRIDDLEFLÄCHE

### BEDIENUNG DER GRIDDLEFLÄCHE

- WICHTIGER HINWEIS:** Edelstahlabdeckung vor der Bedienung der Griddlefläche abnehmen.
- Dunstabzugshaube 5 Minuten vor Benutzung der Griddlefläche einschalten.
- Zum Aufheizen der Griddlefläche Schaltknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur einstellen. Das klickende Geräusch kommt von der elektronischen Zündung, die den Brenner einschaltet. Nach dem Einschalten des Brenners wird die Temperatur von einem Thermostaten geregelt.
- Nach dem Vorheizen erlischt die Anzeigeleuchte der Griddlefläche. Die Leuchte schaltet sich ein und aus, je nach der Wärme, die der Thermostat benötigt, um die eingestellte Temperatur zu halten. Damit wird die Wärme gleichmäßig über die Griddlefläche verteilt und die eingestellte Temperatur wird gehalten.
- Zum Ausschalten der Griddlefläche den Schaltknebel im Uhrzeigersinn auf  stellen.

### ▲ VORSICHT

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel mit hohem Fettanteil zubereiten. Es kann so heiß werden, dass es sich entzündet.

### PFLEGE DER GRIDDLEFLÄCHE

- Das Fett mit einem Metallschaber in die Auffangschale schieben.
- Oberfläche nach dem Abkühlen mit einem Papierhandtuch abwischen, um Fett- oder Ölrückstände zu entfernen.
- Die Griddlefläche mit Schaber reinigen. 100 ml warmes Wasser und 5 ml Griddlereiniger auf die Griddlefläche gießen und das Fett in die Auffangschale schaben. Auffangschale entleeren. Die Griddlefläche mit 100 ml warmem Wasser abspülen und Papierhandtüchern trocknen.
- Nach jedem Reinigungsvorgang etwas Erdnussöl oder Pflanzenöl mit einem sauberer Tuch auf die Griddlefläche auftragen.
- Fettauffangschale nach jeder Benutzung reinigen. Fett gründlich entfernen, da sich die Rückstände sonst entzünden können.
- Fettauffangschale vorsichtig anheben und herausziehen. Schale mit seifigem Wasser und einem sauberen Tuch reinigen. Schale wieder einsetzen, indem Sie die kurze Seite unter die Kante der Griddlefläche schieben und in die Öffnung absenken.
- Versiegelung gelegentlich gründlich entfernen und neu auftragen. Zum Entfernen entweder Weißweinessig und Wasser oder Sprudel auf eine leicht erwärmte Oberfläche auftragen. Mit feiner Drahtbürste oder einem Putzstein für Griddleflächen mit feiner Körnung schrubben. Ggf. wiederholen. Nach dem Reinigen mit einer dünnen Ölschicht versiegeln.

### ▲ VORSICHT

Griddleoberfläche vor dem Reinigen ausreichend abkühlen lassen.

## FRANZÖSISCHES KOCHFELD

Das mit 4,8 kW (291 g/h) betriebene französische Kochfeld ist optional erhältlich und bietet eine 559 mm breite Kochfläche. Die Temperatur nimmt von innen nach außen ab. Damit können mehrere Töpfe gleichzeitig verwendet werden, um unterschiedliche Zutaten zu kochen. Braten Sie zum Beispiel Hähnchen in der Nähe der Mitte und lassen Sie Sauce am Rand köcheln, während Sie Gemüse an einer anderen Stelle am Rand warm halten. Ordnen Sie die Töpfe oder Pfannen nach Inhalt und Menge an. Siehe die Abbildungen weiter unten.

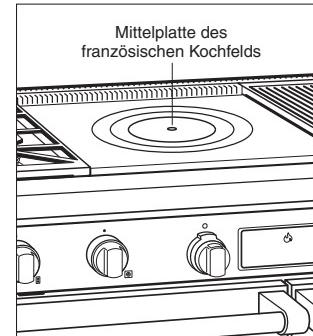
Die Kochfläche besteht aus poliertem Gusseisen mit ausgezeichneter Wärmeleitung. Durch die verschiedenen Ringe vergrößert sich die erwärmte Fläche und bleibt eben. Die Ringe bewirken auch eine Unterbrechung der Wärmeleitung im Gusseisen und verteilen die Wärme allmählich von der Mitte nach außen.

Um die gusseiserne Oberfläche vor Feuchtigkeit zu schützen, muss das französische Kochfeld vor der ersten Benutzung versiegelt werden. Durch die Versiegelung und Benutzung verändert sich das Aussehen des französischen Kochfelds.

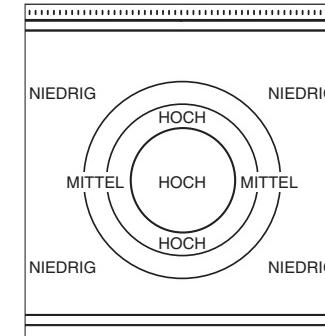
### FRANZÖSISCHES KOCHFELD VERSIEGELN

- Oberfläche mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Abspülen und trocknen.
- Dunstabzugshaube 5 Minuten vor Benutzung des französischen Kochfelds einschalten.
- Das französische Kochfeld muss „einbrennen“. Französisches Kochfeld 30 Minuten einschalten, um Ölrückstände von der Unterseite zu entfernen. Französisches Kochfeld nach 30 Minuten ausschalten und abkühlen lassen.
- Zum Versiegeln eine dünne Schicht Erdnussöl oder Pflanzenöl mit einem Tuch oder Lappen auftragen. Öl bei lauwarmen Oberfläche gleichmäßig verteilen, bis es vom Gusseisen aufgenommen wird. Nicht zu viel Öl auftragen. Überschüssiges Öl entwickelt beim Erhitzen starken Rauch und hinterlässt einen gummiartigen Rückstand, der entfernt werden muss. Verwenden Sie kein Olivenöl, da es ebenfalls einen gummiartigen Rückstand hinterlässt.
- Es ist normal, dass das Gusseisen im Laufe der Zeit eine blauschwarze Farbe annimmt.

Wenn die Versiegelung korrekt ausgeführt wurde, hinterlassen Fettspitzer keine Flecken und die Oberfläche ist vor Feuchtigkeit geschützt. Die Farbe dunkelt im Laufe der Zeit nach, ein Zeichen, dass das französische Kochfeld vollständig gehärtet und ordnungsgemäß versiegelt wurde. Dies erleichtert die regelmäßige Wartung.



Mittelpfanne des französischen Kochfelds.



Wärmezonen des französischen Kochfelds.

## FRANZÖSISCHES KOCHFELD

### BEDIENUNG DES FRANZÖSISCHEN KOCHFELDS

**WICHTIGER HINWEIS:** Edelstahlabdeckung vor dem Benutzen des französischen Kochfelds abnehmen.

- Dunstabzugshaube 5 Minuten vor Benutzung des französischen Kochfelds einschalten.
- Den Schaltknebel auf  stellen. Ein klickendes Geräusch zeigt an, dass der Brenner angezündet wurde.
- Das französische Kochfeld vor der Benutzung 25 bis 30 Minuten aufheizen, um die gusseisernen Platte gründlich zu erwärmen.
- Die zum Kochen erforderliche Wärme erhalten Sie, indem Sie den Topf entweder zur Mittelplatte nach innen (wärmter) oder nach außen (kälter) schieben. Damit haben Sie Ihre empfindlichsten Saucen voll im Griff. Die Höhe der Flamme muss nicht verändert werden.
- Zum Ausschalten des französischen Kochfelds den Schaltknebel im Uhrzeigersinn auf  stellen.

### TIPPS ZUM KOCHEN MIT DEM FRANZÖSISCHEN KOCHFELD

- Immer Töpfe oder Pfannen benutzen, Speisen nie direkt auf der Oberfläche kochen.
- Mittelplatte beim Kochen nie entfernen.
- Größere Mengen Wasser lassen sich am schnellsten auf einem der Gasbrenner zum Kochen bringen.

### ⚠ VORSICHT

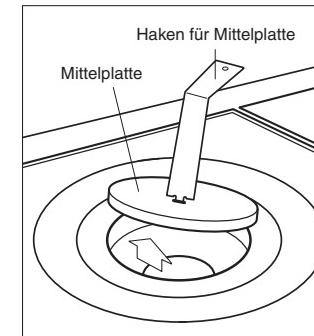
**Töpfe im heißen Bereich des französischen Kochfelds nie unbeaufsichtigt lassen. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit Öl oder Fett kochen. Es kann so heiß werden, dass es sich entzündet.**

### PFLEGE DES FRANZÖSISCHEN KOCHFELDS

- Der Feuchtigkeitsschutz der Oberfläche bleibt erhalten, wenn Sie diese stets versiegelt halten.
- Gesamte Oberfläche nach jeder Benutzung reinigen, solange sie noch etwas warm ist. Die Oberfläche mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und trocknen.
- Das französische Kochfeld wie eine Bratpfanne aus Gusseisen behandeln und vor Feuchtigkeit schützen.
- Nach jeder Benutzung mit Erdnussöl oder Pflanzenöl einreiben, bis ein leichter Glanz entsteht.
- Es kann erforderlich sein, regelmäßig Öl und Flecken von der Platte zu entfernen. Eine geringe Menge Weißweinessig und Wasser auf die noch warme Oberfläche auftragen. Wiederholen, bis alle Ölrückstände entfernt wurden.
- Der Brenner des französischen Kochfelds befindet sich unter der Mittelplatte. Die Platte bleibt während des Kochens an ihrer Stelle, kann jedoch zum Prüfen oder zur Wartung des Brenners mit dem in der nachstehenden Abbildung gezeigten Haken, der im Lieferumfang Ihres Herdes enthalten ist, entfernt werden.

### ⚠ VORSICHT

**Oberfläche des französischen Kochfelds vor dem Reinigen ausreichend abkühlen lassen.**



Ausbauen der Mittelplatte des französischen Kochfelds.

**LEISTUNGSMERKMALE DES BACKOFENS****⚠ VORSICHT**

Bitte **KEIN** Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen und **KEINE** Aluminiumfolie oder sonstiges Material zum Auskleiden des Backofenbodens bzw. der Wände verwenden. Bei Nichteinhaltung dieses Hinweises wird das Porzellan beschädigt, und Ihre Garantie wird ungültig.

- **Acht Betriebsarten**, jeweils für eine spezifische Koch- oder Backfunktion mit optimalen Ergebnissen. Ein Backofen mit ultimativer Leistung, der auf Ihre persönlichen Bedürfnisse abgestimmt ist.
- **Anzeigefenster** mit gut sichtbarer Uhr- und Timer-Funktion.
- **Große, gut lesbare** Schrift auf Schaltknebel und Schaltblende.
- **Großer Backraum** erhöht die nutzbare Backofenkapazität für übergroße Backformen und große Puter.
- **Backelement** unter dem Backofenboden für leichten Zugang zu übergelaufenen Speiseresten.
- **Einzigartige Koaxialbackofenschaltknebel** zum Einstellen der Backofentemperaturen in verschiedenen Funktionen.
- **Türsystem mit Feder/Dämpfer**, damit die schwere Tür leicht geöffnet werden kann.
- **Der untere Rost kann vollständig auf die Schienen der Backofentür herausgezogen werden**; somit können Speisen in einem heißen Backofen leichter erreicht werden.
- **Ein Signalton** zeigt an, dass der Backofen in der mit dem Backofenschaltknebel eingestellten Funktion aufheizt.
- **Die meisten Kochmodi** haben einen Temperaturbereich von 75 °C bis 290 °C, der in Stufen von 1° eingestellt werden kann. Davon ausgenommen sind die Funktionen Grillen, Umluftgrillen, Gären und Umluft bei der Funktion Trocknen.

**KOCHMODI UND LEISTUNGSMERKMALE**

- Backmodus – Seite 123
- Backsteinmodus – Seite 123–124 (Backsteinzubehör erforderlich)
- Grillmodus – Seite 124
- Bratmodus – Seite 125
- Umluftmodus – Seite 125
- Umluftbackmodus – Seite 126
- Umluftgrillmodus – Seite 126
- Umluftbratmodus – Seite 127
- Gärmodus und -funktion – Seite 127
- Trocknungsfunktion – Seite 128 (Trockenrostzubehör erforderlich)
- Einschaltverzögerungsfunktion – Seite 129
- Funktion Kochen mit Timer – Seite 129
- Temperatursondenfunktion – Seite 130
- Sabbatfunktion – Seite 131
- Selbstantreinigungsmodus – Seite 131–132

**BEDIENUNG DES BACKOFENS****VOR DER ERSTEN BENUTZUNG**

Bevor Sie Ihr Gas-/Elektrokombigerät zum ersten Mal benutzen, sollte es gründlich mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Empfehlungen für die Reinigung auf Seite 133–134.

Den Backofen / die Backöfen vor der ersten Benutzung eine Stunde lang auf bei 260 °C stellen. Anweisungen für den **Umluftbratmodus** finden Sie auf Seite 127. Den/die Backofen/Backöfen allmählich bei geschlossener/n Tür(en) abkühlen lassen.

Mit diesem Verfahren werden Öl- und Fettrückstände des Herstellungsprozesses verbrannt. Bei der anfänglichen Benutzung kann es zu einer geringfügigen Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Die Backofentür(en) kann/können geöffnet werden, wenn sich der Backofen/die Backöfen ausreichend abgekühlt hat/haben.

Es ist sehr wichtig, dass Sie das richtige Kochgeschirr verwenden.

**BACKOFEN VORHEIZEN**

Das Vorheizen des Backofens dient nicht zum Garen von Speisen. Das Vorheizen ist bei allen Betriebsarten mit Ausnahme von **Grillen** und **Umluftgrillen** erforderlich. Um die Speisen nicht zu beschädigen, heizt der Backofen beim Erreichen der eingestellten Temperatur nicht weiter auf. Wenn die Temperatur während der Benutzung erhöht wird, wird die neue Temperatur erst nach sehr langer Zeit erreicht.

Um nach dem Vorheizen eine neue Temperatur zu erreichen, den Backofenschaltknebel auf drehen. Den Schaltknebel wieder auf den gewünschten Kochmodus drehen. Den Backofenschaltknebel auf die gewünschte Vorheiztemperatur drehen.

**WICHTIGER HINWEIS:** Das Vorheizen dauert länger, wenn die Spannung weniger als 240 V AC beträgt.

**AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN**

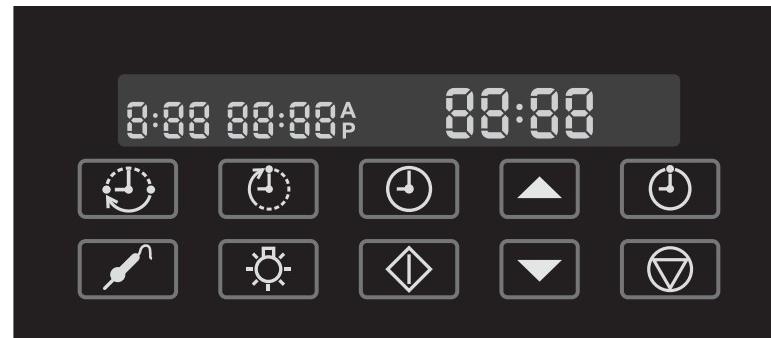
Wenn die Funktionen Trocknen oder Sabbat nicht eingeschaltet sind, schaltet/schalten sich der Backofen/die Backöfen des Gas-/Elektrokombigeräts nach 12 Stunden automatisch aus.

## UHRZEIT

Unmittelbar nach der Installation wird die 24-Stunden-Uhr des Backofens auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt. Auch nach einem Stromausfall muss die Uhr neu gestellt werden. Außer bei Benutzung der Timerfunktion oder bei geschlossener Schaltblende ist die Uhr in allen Betriebsarten auf der Schaltblende sichtbar. Siehe die Abbildungen weiter unten.

## BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

- 1) ① auf der verdeckten Schaltblende berühren.
- 2) Den Pfeil ▲ oder ▼ zum Erhöhen oder Verringern der Zeit so lange berühren, bis die korrekte Uhrzeit in der Schaltblende erscheint. Die Uhrzeit wird um 12:00 von „pm“ (nach 12 Uhr mittags) auf „am“ (vor 12 Uhr mittags) umgeschaltet.
- 3) ④ oder ⑤ berühren, um die Uhr einzustellen. Sie hören zwei Signaltöne.



Schaltblende – Einzelbackofenmodelle.

## UMSTELLUNG AUF 12-STUNDEN-ANZEIGE

- 1) ④ auf der verdeckten Schaltblende 5 Sekunden lang gedrückt halten.
- 2) Zum Umschalten von der 24-Stunden-Anzeige auf die 12-Stunden-Anzeige und umgekehrt ④ berühren.
- 3) ⑤ berühren; anderenfalls wird die Uhrzeit nach zwei Sekunden automatisch gespeichert.

## BACKOFEN-TIMER

Der Backofen verfügt über einen Timer, der unabhängig von den Backofenbedienelementen funktioniert. Sobald eine Zeit in Stunden und Minuten eingestellt wurde, wird die verbleibende Zeit im Anzeigefenster eingeblendet. Nur die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt. Maximal kann eine Zeit von 9 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton zur Erinnerung. Signalton durch Berühren von ⑦ ausschalten.

## BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

- 1) ④ auf der verdeckten Schaltblende berühren.
- 2) ▲ oder ▼ berühren, um die gewünschte Kochzeit in Stunden und Minuten zu erhöhen oder zu verringern.
- 3) ⑤ oder ④ berühren, um den Timer zu starten. Sie hören zwei Signaltöne. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönt ein Glockenton und die Zeitanzeige blinkt.
- 4) Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ⑦ berühren, um den Signalton zu beenden.
- 5) Um die Restzeit auf dem Timer zu löschen, ④ und anschließend ⑦ berühren.

## Celsius auf Fahrenheit

Die Anzeige des Backofens kann von Celsius (C) auf Fahrenheit (F) oder umgekehrt umgestellt werden.

## BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

- 1) ④ auf der verdeckten Schaltblende 5 Sekunden lang gedrückt halten.
- 2) ⑤ berühren, um °F oder °C zu ändern.
- 3) ⑤ berühren.



Schaltblende – Doppelbackofenmodelle.

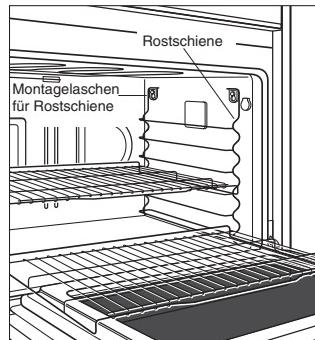
## BACKOFENROSTE UND ROST-SCHIENEN

### ROSTSCHIENEN IM BACKOFEN

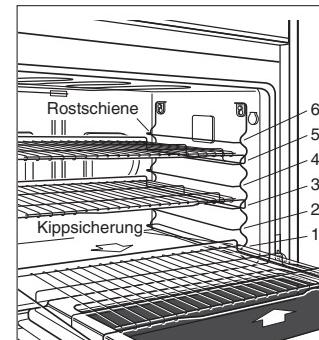
**Zum Einführen der Rostschienen in den Backofen** die Schrauben in den Seitenwänden des Backofens lokalisieren. Die Montagelaschen der Rostschiene über die Schraubenköpfe positionieren und sie nach unten schieben, bis die Schrauben fest in den Laschen sitzen. Siehe die Abbildung unten.

**Zum Entnehmen der Rostschienen** werden diese über die Köpfe der Schrauben hinaus gerade nach oben geschoben und aus dem Backofen herausgenommen.

**WICHTIGER HINWEIS:** Vor dem Einschalten des **Selbstreinigungsmodus** alle Backofenroste und Rostschienen herausnehmen. Sie verfärben sich, wenn sie während der Ausführung dieser Funktion im Backofen bleiben.



Herausnehmen der Rostschienen.



Einschubhöhen der Rostschienen und voll herausgezogener unterer Rost.

### BACKOFENROSTE

**Zum Einsetzen eines Rosts in den Backofen** die Kippschutzverriegelung des Rosts unter die seitlichen Rostschienen positionieren. Den Rost nach hinten schieben und ihn über die Rostanschläge heben. Den Rost weiter ganz in den Backofen hineinschieben.

**Der Rost wird zum Herausnehmen** nach vorne gezogen und über die Rostanschläge der seitlichen Rostschienen nach oben herausgehoben. Siehe die Abbildung unten.

Außer beim Backofen mit einer Breite von 457 mm kann der untere Rost voll herausgezogen werden. Während sich der Rost in Einschubhöhe 1 befindet, wird er in die Führungen der Tür geschoben. Die Einschubhöhen der Rostschienen entnehmen Sie der Abbildung. Damit bleibt der Rost stabil, wenn eine schwere Pfanne für große Fleischstücke oder Geflügel verwendet wird. Bei voll herausgezogenem Rost können die heißen Speisen leichter erreicht werden.

### ANORDNUNG DER BACKOFENROSTE

Die optimalen Ergebnisse beim Kochen sind von der Einschubhöhe der Roste im Backofen abhängig. Die Einschubhöhe 1 befindet sich ganz unten, Einschubhöhe 6 ganz oben.

- Wenn Sie nur einen Rost benutzen, diesen in die Mitte des Backofens schieben.
- Wenn Sie nur einen Rost zum Braten von Fleisch benutzen, diesen in Einschubhöhe 1, 2 oder 3 in die Rostschienen schieben.
- Wenn Sie zwei oder drei Roste benutzen, mindestens eine Einschubhöhe zwischen den Rosten freilassen.

### ⚠ VORSICHT

Die Backofenroste nur mit trockenen Topflappen berühren. Die Roste werden bei eingeschaltetem Backofen sehr heiß und bleiben dies auch noch lange nach dem Ausschalten.

## BACKMODUS

**So funktioniert der Backmodus:** Die Luft wird sowohl mit dem verdeckt eingebauten Backelement als auch mit dem Grillelement erwärmt. Sie schalten sich ein und aus, um die Temperatur zu halten. Dieser Modus eignet sich am besten für das Kochen mit einem einzigen Rost, insbesondere zum Backen von Speisen. Verwenden Sie für Ihre Standardrezepte immer den **Backmodus**. In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden.

### VORSICHT

Bitte KEIN Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen und KEINE Aluminiumfolie oder sonstiges Material zum Auskleiden des Backofenbodens bzw. der Wände verwenden. Bei Nichteinhaltung dieses Hinweises wird das Porzellan beschädigt, und Ihre Garantie wird ungültig.

## BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

### Backmodus:

- 1) Den Backofenschaltknebel gegen den Uhrzeigersinn auf stellen. Siehe die Abbildung unten.
- 2) Die Backofentemperatur ist auf 175 °C voreingestellt. auf der Schaltblende berühren oder den Backofenschaltknebel nach links oder rechts drehen, um den Backofen einzuschalten. Die Temperatur kann in Schritten von 1° eingestellt werden.
- Um die Temperatureinstellung von 175 °C zu ändern, Backofenschaltknebel sofort nach rechts drehen, um die Backofentemperatur zu erhöhen, oder nach links drehen, um die Backofentemperatur zu reduzieren. Die Temperaturanzeige wechselt zwischen der eingestellten Temperatur und der tatsächlichen Temperatur des Backofens. Temperaturen unter 65 °C werden mit dem Wort „Lo“ angezeigt.
- 3) Wenn der Glockenton anzeigt, dass der Backofen die Vorheiztemperatur erreicht hat, können Speisen in den Ofen gegeben werden.
- 4) In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden. Anweisungen zur **Temperatursondenfunktion** finden Sie auf Seite 130.
- 5) Wenn der Timer eingestellt wurde, ertönt der Glockenton eine Minute vor Ablauf der eingestellten Zeit und erneut, wenn die Zeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Glockenton weiterhin alle 30 Sekunden.
- 6) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 7) Den Backofenschaltknebel auf drehen, um diesen Modus zu beenden.



Einstellung des Backmodus.

## BACKSTEINMODUS

**So funktioniert der Backsteinmodus:** Für diesen Modus werden ein besonders konstruierter Rost und ein Backstein verwendet, damit die Qualität der Speisen gewährleistet ist, die von dieser speziellen Zubereitungsart erwartet wird. Um die Umgebung eines heißen Ofens zu schaffen, die für das Backen auf einem Keramikstein erforderlich ist, trägt die von allen Elementen ausgestrahlte Wärme dazu bei, dass dieser „Ziegelofeneffekt“ erzeugt wird. Um eine gleichmäßige Temperatur zu erreichen, wird die Luft von beiden Umluftgebläsen im Backofen umgewälzt. In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden.

## BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

### Backsteinmodus:

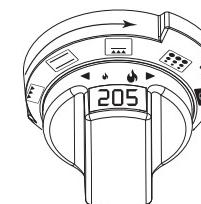
**Vorbereitung des Backofens:** Alle Roste aus dem Backofen herausnehmen. Backsteinrost in Einschubhöhe 1 einschieben und Backstein auf den Rost legen. Dabei muss der vordere Rand über die Vorderkante des Rosts hängen. Backofen im **Backsteinmodus** ca. 35 Minuten vorheizen.

- 1) Den Backofenschaltknebel gegen den Uhrzeigersinn auf stellen. Siehe die Abbildung unten.

- 2) Die Backofentemperatur ist auf 205 °C voreingestellt. auf der Schaltblende berühren oder den Backofenschaltknebel nach links oder rechts drehen, um den Backofen einzuschalten. Die Temperatur kann in Schritten von 1° eingestellt werden.

Um die Temperaturstellung von 205 °C zu ändern, Backofenschaltknebel sofort nach rechts drehen, um die Backofentemperatur zu erhöhen, oder nach links drehen, um die Backofentemperatur zu reduzieren. Die Temperaturanzeige wechselt zwischen der eingestellten Temperatur und der tatsächlichen Temperatur des Backofens. Temperaturen unter 65 °C werden mit dem Wort „Lo“ angezeigt.

- 3) Wenn der Glockenton anzeigt, dass der Backofen die Vorheiztemperatur erreicht hat, können Speisen in den Ofen gegeben werden.
- 4) In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden. Anweisungen zur **Temperatursondenfunktion** finden Sie auf Seite 130.
- 5) Wenn der Timer eingestellt wurde, ertönt der Glockenton eine Minute vor Ablauf der eingestellten Zeit und erneut, wenn die Zeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Glockenton weiterhin alle 30 Sekunden.
- 6) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 7) Den Backofenschaltknebel auf drehen, um diesen Modus zu beenden.
- 8) Wenn Backofen und Backstein völlig abgekühlt sind, Backstein und Backsteinrost aus dem Backofen nehmen.



Einstellung des Backsteinmodus.

## BACKSTEINMODUS

### ▲ VORSICHT

Keine Speisen mit hohem Fettgehalt auf dem Backstein zubereiten. Das poröse Keramikmaterial absorbiert Fett und verfärbt den Stein. Das Fett kann sich entzünden.

## BACKSTEINZUBEHÖR

Das Backsteinzubehör ist über Ihren Wolf-Händler lieferbar. Informationen zu Ihrem örtlichen Händler finden Sie im internationalen Abschnitt auf unserer Website [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

Weitere Informationen zur Bedienung und Pflege sind im Lieferumfang des Backsteinzubehörs enthalten.

- **BAKESTONE30** (807143) – 762-mm-Backofen
- **BAKESTONE36** (807142) – 914-mm-Backofen

## PFLEGE DES BACKSTEINS

Speisereste mit einem Schaber entfernen. Krümel abbürsten. Stein vollkommen abkühlen lassen und mit feuchtem Tuch abwischen. Nasse Tücher auf heißen Oberflächen können Dampfverbrennungen verursachen. Den Backstein nicht in Wasser einweichen lassen bzw. nicht in Wasser eintauchen und keine Seife oder Spülmittel verwenden. Der Keramikstein könnte den Geschmack annehmen und ihn auf die Speisen übertragen.

Auf dem Backstein können sich hartnäckige Flecken bilden. Diese beeinträchtigen den Geschmack der gebackenen Speisen nicht.

Backstein vor dem Herausnehmen aus dem Backofen vollkommen abkühlen lassen.

**WICHTIGER HINWEIS:** Vorsichtig mit dem Backstein umgehen. Beim Fallenlassen kommt es zu Abplatzungen oder zum Bruch des Backsteins.

### ▲ VORSICHT

Backstein vollkommen abkühlen lassen und mit feuchtem Tuch abwischen. Nasse Tücher auf heißen Oberflächen können Dampfverbrennungen verursachen.

## GRILLMODUS

**So funktioniert der Grillmodus:** Das obere Element dient dazu, starke, abgestrahlte Hitze zu übertragen, durch die jeweils eine Seite des Grillguts gebräunt wird.

Das Grillgut muss in der Regel umgedreht werden, damit auch die andere Seite garen kann. Durch die starke Hitze wird das Grillgut schnell gegart und erhält eine braune Kruste. Dieser Modus eignet sich am besten für Fleisch, Fisch und Geflügel bis zu einer Dicke von 25 mm. In diesem Modus kann die Temperatursonde nicht verwendet werden.

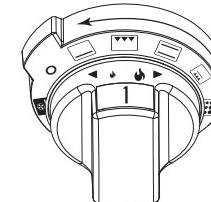
## BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

### Grillmodus:

- 1) Grillgut in der richtigen Einschubhöhe in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
- 2) Den Backofenschaltknebel gegen den Uhrzeigersinn auf  stellen. Siehe die Abbildung unten.
- 3) Die Backofentemperatur wird mit „1“ auf 290 °C – starkes Grillen – voreingestellt.  auf der Schaltblende berühren oder den Backofenschaltknebel nach links oder rechts drehen, um den Backofen einzuschalten.
- 4) Wenn der Timer eingestellt wurde, ertönt der Glockenton eine Minute vor Ablauf der eingestellten Zeit und erneut, wenn die Zeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Glockenton weiterhin alle 30 Sekunden.
- 5) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 6) Den Backofenschaltknebel auf  drehen, um diesen Modus zu beenden.

### ▲ VORSICHT

Wenn Sie das Grillgut drehen oder prüfen, ob es gar ist, Backofentür vorsichtig öffnen. Möglicherweise haben sich Rauch und Dampf angesammelt. Auf keinen Fall hitzelastes Glas oder Keramik verwenden. Diese könnten zerbrechen.



Einstellung des Grillmodus.

## ZUBEHÖR

Optionales Zubehör kann über Ihren Wolf-Händler bezogen werden. Informationen zu Ihrem örtlichen Händler finden Sie im internationalen Abschnitt auf unserer Website [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

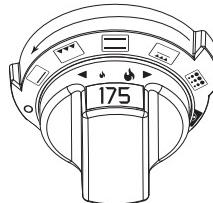
## BRATMODUS

**So funktioniert der Bratmodus:** Zum Aufheizen der Luft werden sowohl die Back- als auch die Grillelemente verwendet. Sie schalten sich aus und ein, um die Temperatur zu halten. Dieser Modus ist besonders zum Braten von weniger zartem Fleisch geeignet, das abgedeckt werden sollte, wie zum Beispiel Bratenstücke, Lammunterschenkel, Schmorbraten und Fleisch für Eintöpfe. In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden.

### BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

#### Bratmodus:

- 1) Den Backofenschaltknebel gegen den Uhrzeigersinn auf  stellen.
- 2) Die Backofentemperatur ist auf 175 °C voreingestellt.  auf der Schaltblende berühren oder den Backofenschaltknebel nach links oder rechts drehen, um den Backofen einzuschalten. Die Temperatur kann in Schritten von 1° eingestellt werden.  
Um die Temperaturreinstellung von 175 °C zu ändern, Backofenschaltknebel sofort nach rechts drehen, um die Backofentemperatur zu erhöhen, oder nach links drehen, um die Backofentemperatur zu reduzieren. Die Temperaturanzeige wechselt zwischen der eingestellten Temperatur und der tatsächlichen Temperatur des Backofens.
- 3) Wenn der Glockenton anzeigt, dass der Backofen die Vorheiztemperatur erreicht hat, können Speisen in den Ofen gegeben werden.
- 4) In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden. Anweisungen zur **Temperatursondenfunktion** finden Sie auf Seite 130.
- 5) Wenn der Timer eingestellt wurde, ertönt der Glockenton eine Minute vor Ablauf der eingestellten Zeit und erneut, wenn die Zeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Glockenton weiterhin alle 30 Sekunden.
- 6) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 7) Den Backofenschaltknebel auf  drehen, um diesen Modus zu beenden.



Bratmoduseinstellung.

## UMLUFTMODUS

**So funktioniert der Umluftmodus:** An der Rückseite des Backofens laufen Doppelumluftventilatoren, die jeweils mit einem Heizelement ausgestattet sind, um die Luft im gesamten Ofenraum zu verteilen. Der 457-mm-Backofen verfügt über ein einzelnes Umluftgebläse. Durch die gleichmäßige Bewegung der Luft kann man in diesem Modus auf mehreren Rosten gleichzeitig Speisen zubereiten. Die Wärmezufuhr wird eingeschaltet, um die Temperatur zu halten und die Speisen gleichmäßig zu bräunen. In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden.

Auf dem Backofenschaltknebel ist der Bereich „Umluft“ schwarz gekennzeichnet.

### BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

#### Umluftmodus:

- 1) Den Backofenschaltknebel im Uhrzeigersinn auf  stellen. Siehe die Abbildung unten.
- 2) Die Backofentemperatur ist auf 165 °C voreingestellt.  auf der Schaltblende berühren oder den Backofenschaltknebel nach links oder rechts drehen, um den Backofen einzuschalten. Die Temperatur kann in Schritten von 1° eingestellt werden.  
Um die Temperaturreinstellung von 165 °C zu ändern, Backofenschaltknebel sofort nach rechts drehen, um die Backofentemperatur zu erhöhen, oder nach links drehen, um die Backofentemperatur zu reduzieren. Die Temperaturanzeige wechselt zwischen der eingestellten Temperatur und der tatsächlichen Temperatur des Backofens.
- 3) Wenn der Glockenton anzeigt, dass der Backofen die Vorheiztemperatur erreicht hat, können Speisen in den Ofen gegeben werden.
- 4) In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden. Anweisungen zur **Temperatursondenfunktion** finden Sie auf Seite 130.
- 5) Wenn der Timer eingestellt wurde, ertönt der Glockenton eine Minute vor Ablauf der eingestellten Zeit und erneut, wenn die Zeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Glockenton weiterhin alle 30 Sekunden.
- 6) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 7) Den Backofenschaltknebel auf  drehen, um diesen Modus zu beenden.



Umluftmoduseinstellung.

## BACKEN MIT UMLUFT

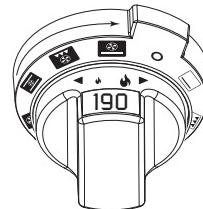
**So funktioniert der Umluftbackmodus:** In diesem Modus wirkt die von den beiden Umluftelementen erzeugte Wärme zusammen mit der Wärme des unter dem Backofenboden angebrachten Backelements. Diese Wärme wird durch die Umluftventilatoren im Backraum verteilt. Der 457-mm-Backofen verfügt über ein einzelnes Umlufltement und -gebläse. Durch die zusätzliche Unterhitze eignet sich dieser Modus besonders zum Backen von Obstkuchen und Pasteten. In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden.

Auf dem Backofenschaltknebel ist der Bereich „Umluft“ schwarz gekennzeichnet.

### BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

#### Umluftbackmodus:

- 1) Den Backofenschaltknebel im Uhrzeigersinn auf  stellen. Siehe die Abbildung unten.
- 2) Die Backofentemperatur ist auf 190 °C voreingestellt.  auf der Schaltblende berühren oder den Backofenschaltknebel nach links oder rechts drehen, um den Backofen einzuschalten. Die Temperatur kann in Schritten von 1° eingestellt werden.
- 3) Um die Temperaturreinstellung von 190 °C zu ändern, Backofenschaltknebel sofort nach rechts drehen, um die Backofentemperatur zu erhöhen, oder nach links drehen, um die Backofentemperatur zu reduzieren. Die Temperaturanzeige wechselt zwischen der eingestellten Temperatur und der tatsächlichen Temperatur des Backofens.
- 4) Wenn der Glockenton anzeigt, dass der Backofen die Vorheiztemperatur erreicht hat, können Speisen in den Ofen gegeben werden.
- 5) In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden. Anweisungen zur **Temperatursondenfunktion** finden Sie auf Seite 130.
- 6) Wenn der Timer eingestellt wurde, ertönt der Glockenton eine Minute vor Ablauf der eingestellten Zeit und erneut, wenn die Zeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Glockenton weiterhin alle 30 Sekunden.
- 7) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- Den Backofenschaltknebel auf  drehen, um diesen Modus zu beenden.



Umluftbackmoduseinstellung.

## UMLUFTGRILLMODUS

**So funktioniert der Umluftgrillmodus:** Durch die vom oberen Element abgestrahlte starke Hitze wird die Oberfläche des Grillguts scharf angebraten, während die Luft um das Grillgut mithilfe der beiden Umluftventilatoren zirkuliert wird. Der 457-mm-Backofen verfügt über ein einzelnes Umluftgebläse. In diesem Modus wird die Garzeit für dicke Stücke Fleisch, Fisch und Geflügel verkürzt. Durch den Grill wird das Grillgut außen gebräunt, die Umluftventilatoren sorgen dafür, dass das Grillgut innen saftig bleibt. In diesem Modus kann die Temperatursonde nicht verwendet werden.

Auf dem Backofenschaltknebel ist der Bereich „Umluft“ schwarz gekennzeichnet.

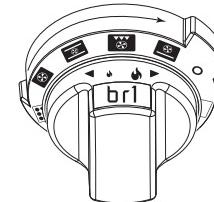
### BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

#### Umluftgrillmodus:

- 1) Grillgut in der richtigen Einschubhöhe in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
- 2) Den Backofenschaltknebel im Uhrzeigersinn auf  stellen. Siehe die Abbildung unten.
- 3) Die Backofentemperatur wird mit „br1“ auf 290 °C – starkes Umluftgrillen – voreingestellt.  auf der Schaltblende berühren oder den Backofenschaltknebel nach links oder rechts drehen, um den Backofen einzuschalten.
- Um die Einstellung zu ändern, Backofenschaltknebel sofort nach links drehen, um die Backofeneinstellung auf „br2“ (230 °C – mittleres Umluftgrillen) oder „br3“ (175 °C – niedriges Umluftgrillen) zu verringern.
- Wenn der Timer eingestellt wurde, ertönt der Glockenton eine Minute vor Ablauf der eingestellten Zeit und erneut, wenn die Zeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Glockenton weiterhin alle 30 Sekunden.
- Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- Den Backofenschaltknebel auf  drehen, um diesen Modus zu beenden.

### ⚠️ VORSICHT

Wenn Sie das Grillgut drehen oder prüfen, ob es gar ist, Backofentür vorsichtig öffnen. Möglicherweise haben sich Rauch und Dampf angesammelt. Auf keinen Fall hitzefestes Glas oder Keramik verwenden. Diese könnten zerbrechen.



Umluftgrillmoduseinstellung.

## UMLUFTBRATMODUS

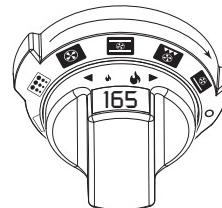
**So funktioniert der Umluftbratmodus:** Die Hitze von den beiden Umluftventilatoren sowie die zusätzliche Hitze vom Grillelement verstärken die Umluft und abgestrahlte Hitze in diesem Modus. Im 457-mm-Backofen wirken ein Umluftgebläse und Oberhitze zusammen. Bei dieser Kombination wird der Braten außen gebräunt und versiegelt, damit er saftig bleibt. Damit ist dieser Modus für das Braten von zartem Rindfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch und Geflügel perfekt geeignet. In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden.

Auf dem Backofenschaltknebel ist der Bereich „Umluft“ schwarz gekennzeichnet.

### BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

#### Umluftbratmodus:

- 1) Den Backofenschaltknebel im Uhrzeigersinn auf  stellen.
- 2) Die Backofentemperatur ist auf 165 °C voreingestellt.  auf der Schaltblende berühren oder den Backofenschaltknebel nach links oder rechts drehen, um den Backofen einzuschalten.
- Um die Temperatureinstellung von 165 °C zu ändern, Backofenschaltknebel sofort nach rechts drehen, um die Backofentemperatur zu erhöhen, oder nach links drehen, um die Backofentemperatur zu reduzieren. Die Temperaturanzeige wechselt zwischen der eingestellten Temperatur und der tatsächlichen Temperatur des Backofens.
- 3) Wenn der Glockenton anzeigt, dass der Backofen die Vorheiztemperatur erreicht hat, können Speisen in den Ofen gegeben werden.
- 4) In diesem Modus kann die Temperatursonde verwendet werden. Anweisungen zur **Temperatursondenfunktion** finden Sie auf Seite 130.
- 5) Wenn der Timer eingestellt wurde, ertönt der Glockenton eine Minute vor Ablauf der eingestellten Zeit und erneut, wenn die Zeit abgelaufen ist. Wenn der Timer nicht zurückgestellt wird, ertönt der Glockenton weiterhin alle 30 Sekunden.
- 6) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 7) Den Backofenschaltknebel auf  drehen, um diesen Modus zu beenden.



Umluftbratmoduseinstellung.

## GÄRMODUS UND -FUNKTION

Auf dem Backofenschaltknebel des 457-mm-Backofens befindet sich ein **Gärmodus**. Sowohl der 762-mm- als auch der 914-mm-Backofen verfügen über eine **Gärfunktion**, die über den **Backmodus** eingeleitet werden kann.

**So funktionieren der Gärmodus und die Gärfunktion:** Eine Kombination aus Grill-, Umluft- und Backelementen wird zum Erhitzen und Halten der Ofentemperatur verwendet. Diese Funktion ist zum Gären bzw. Gehenlassen von Broteig hervorragend geeignet.

### ⚠️ VORSICHT

Bitte KEIN Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen und KEINE Aluminiumfolie oder sonstiges Material zum Auskleiden des Backofenbodens bzw. der Wände verwenden. Bei Nichtehinhaltung dieses Hinweises wird das Porzellan beschädigt, und Ihre Garantie wird ungültig.

### BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

#### Gärmodus – 457-mm-Backofen:

- 1) Teig in hitzebeständiger Schüssel in den Backofen geben.
- 2) Den Backofenschaltknebel auf  stellen. Die Backofentemperatur ist auf 30 °C voreingestellt.  auf der Schaltblende berühren oder den Backofenschaltknebel nach links oder rechts drehen, um den Backofen einzuschalten.
- Um die Temperatureinstellung von 30 °C zu ändern, Backofenschaltknebel sofort nach rechts drehen, um die Backofentemperatur zu erhöhen. Die Temperaturanzeige wechselt zwischen der eingestellten Temperatur des Backofens und „PrF“.
- 3) Vollständig gegärten Teig aus dem Backofen nehmen.
- 4) Den Backofenschaltknebel auf  drehen, um diesen Modus zu beenden.

#### Gärfunktion – 762-mm- und 914-mm-Backöfen:

- 1) Teig in hitzebeständiger Schüssel in den Backofen geben.
- 2) Den Backofenschaltknebel gegen den Uhrzeigersinn auf  stellen.
- 3) Backofenschaltknebel nach links drücken, bis die Anzeige „PrF“ im Schaltknebel erscheint. Dabei wird der Schalter über 75 °C hinaus gedreht.
- 4) Schaltknebel loslassen. Der Backofen ist jetzt im **Backmodus** auf 75 °C eingestellt.
- 5) Den Schaltknebel schnell nach links drehen, um die **Gärfunktion** aufzurufen. Die Backofentemperatur ist auf 30 °C voreingestellt. Um die Temperatureinstellung von 30 °C zu ändern, Backofenschaltknebel sofort nach rechts drehen, um die Backofentemperatur zu erhöhen.
- 6)  auf der verdeckten Schaltblende berühren oder der Backofen schaltet sich nach zwei Sekunden automatisch ein. Die Temperaturanzeige wechselt zwischen der eingestellten Temperatur des Backofens und „PrF“.
- 7) Vollständig gegärten Teig aus dem Backofen nehmen.
- 8) Den Backofenschaltknebel auf  drehen, um diese Funktion zu beenden.

## TROCKNUNGSFUNKTION

### So funktioniert die Trocknungsfunktion:

Mit dieser Funktion können Sie Speisen zum Konservieren oder zur Weiterverwendung langsam dörren.

Diese Funktion steht im **Umluftmodus** zur Verfügung. Dazu sind die als Zubehör erhältlichen Trockenroste von Wolf (nicht im Lieferumfang des Herdes enthalten) erforderlich. Diese Funktion eignet sich für eine Vielzahl von Obst- und Gemüsesorten, Kräuter und Fleischstreifen.

### ⚠️ VORSICHT

**Lebensmittel müssen auf einen Wassergehalt von unter 0,60 getrocknet oder handtrocken sein, um die Gefahr der Bildung von Schimmel, Hefe oder Bakterien zu vermeiden. Im Zweifelsfall Lebensmittel mit der längsten dafür angegebenen Zeit dörren.**

## BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

### Trocknungsfunktion:

- 1) Lebensmittel auf Trockenrosten in den Backofen geben.
- 2) In der Zubehörpackung mitgelieferten Block so anbringen, dass die Backofentür geöffnet bleibt. Siehe Anweisungen im Zubehörpaket.
- 3) Den Backofenschaltknebel im Uhrzeigersinn auf  stellen.
- 4) Backofenschaltknebel nach links drücken, bis die Anzeige „**DEH**“ im Schaltknebel erscheint. Dabei wird der Schalter auf 75 °C gedreht.
- 5) Schaltknebel loslassen.
- 6) Backofenschaltknebel schnell nach links drehen und loslassen. Die Backofentemperatur ist auf 60 °C voreingestellt.  
Um die Temperatureinstellung zu ändern, Backofenschaltknebel sofort nach rechts drehen, um die Backofentemperatur zu erhöhen, und nach links drehen, um die Backofentemperatur zu reduzieren. Die Temperaturanzeige wechselt zwischen der eingestellten Temperatur des Backofens und „**DEH**“. Die Trocknungstemperatur liegt in der Regel zwischen 45 °C und 70 °C.
- 7) Lebensmittel im Backofen lassen, bis sie vollständig handtrocken sind.
- 8) Die Lebensmittel lassen sich leichter von den Rosten nehmen, wenn sie noch nicht ganz abgekühlt sind. Wenn Sie zu sehr anhaften, Trockenblech wieder in den Backofen schieben und leicht erwärmen, um Lebensmittel anschließend leichter abnehmen zu können.
- 9) Den Backofenschaltknebel auf  drehen, um diese Funktion zu beenden.

## TROCKENROSTZUBEHÖR

Trockenroste sind bei ihrem Wolf-Händler erhältlich. Informationen zu Ihrem örtlichen Händler finden Sie im internationalen Abschnitt auf unserer Website [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com). Zusätzliche Anweisungen liegen dem Zubehörpaket des Trockenrostes bei.

- **DEHY/DF-18** (804893) – 457-mm-Backofen
- **DEHY/DF-30** (804683) – 762-mm-Backofen
- **DEHY/DF-36** (804894) – 914-mm-Backofen

## ZUBEHÖR

Optionales Zubehör kann über Ihren Wolf-Händler bezogen werden. Informationen zu Ihrem örtlichen Händler finden Sie im internationalen Abschnitt auf unserer Website [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).

## EINSCHALTVERZÖGERUNGS-FUNKTION

**So funktioniert die Einschaltverzögerungsfunktion:** Diese Funktion steuert die automatische Zeitgebung der **EIN-** und **AUS-Funktion** des Backofens. Sie können den Backofen so einstellen, dass er sich später ein- und nach dem Garen der Speisen oder zu einem vorher eingestellten Zeitpunkt selbsttätig ausschaltet. Diese Funktion können Sie für alle Kochmodi einsetzen, jedoch nicht zum **Grillen, Umluftgrillen** und mit dem **Backstein**.

### SICHERHEITSRICHTLINIEN FÜR LEBENSMITTEL

#### ACHTUNG

**Lebensmittelsicherheit ist wichtig. Beachten Sie die folgenden Richtlinien, um Erkrankungen zu vermeiden und zu verhindern, dass Lebensmittel verderben:**

- Verderbliche Lebensmittel sollen nicht länger als 2 Stunden bei Raumtemperatur, bei Temperaturen von mehr als 30 °C nicht länger als 1 Stunde außerhalb des Kühlshanks aufbewahrt werden. Für weitere Informationen siehe [www.usda.com](http://www.usda.com).
- Keine Lebensmittel verwenden, die verderben, bevor der Kochzyklus beginnt. Dies sind u. a. Eier, Molkereiprodukte, mit Sahne angemachte Suppen, gekochtes und rohes Fleisch, Geflügel und Fisch.
- Wenn Sie nicht sofort mit dem Kochen beginnen, nur sehr kalte oder gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben.

### BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

**Einschaltverzögerungsfunktion – wenn Sie den Kochvorgang später starten und automatisch ausschalten möchten, wenn die Speisen fertig sind:**

- 1) Lebensmittel direkt aus dem Kühlshrank in den Backofen geben.
- 2) Den Backofenschaltknebel auf den gewünschten Modus drehen.
- 3) Verdeckte Schaltblende durch Drücken auf das Flammensymbol an der Vorderseite der Schaltblende öffnen.
- 4) auf der Schaltblende berühren oder den Backofenschaltknebel nach links oder rechts drehen. Die Temperatur nach Bedarf einstellen.
- 5) berühren. Gewünschte Ausschaltzeit mit dem Pfeil oder auf der verdeckten Schaltblende einstellen. **COOK TIME** (Kochzeit) wird automatisch eingestellt.
- 6) berühren. Wenn **COOK TIME** (Kochzeit) nicht richtig ist, gewünschte Dauer für das Kochen mit dem Pfeil oder auf der verdeckten Schaltblende einstellen.
- 7) berühren. Die Anzeige erscheint, als ob der Backofen eingeschaltet wäre. Eine Minute vor Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Glockenton. Alle 30 Sekunden ertönen drei Glockentöne, um anzugeben, dass die eingestellte Zeit erreicht wurde.
- 8) Der Backofen schaltet sich selbsttätig aus.
- 9) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 10) Den Backofenschaltknebel auf drehen, um diese Funktion zu beenden.

## FUNKTION KOCHEN MIT TIMER

### BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

**Kochen mit Timer – jetzt mit dem Kochen beginnen und am Ende automatisch ausschalten:**

- 1) Den Backofenschaltknebel auf den gewünschten Modus drehen.
- 2) Verdeckte Schaltblende durch Drücken auf das Flammensymbol an der Vorderseite der Schaltblende öffnen.
- 3) auf der Schaltblende berühren oder den Backofenschaltknebel nach links oder rechts drehen. Die Temperatur nach Bedarf einstellen.
- 4) berühren. Gewünschte Ausschaltzeit mit Pfeil oder auf dem verdeckten Bedienfeld einstellen. **COOK TIME** (Kochzeit) wird automatisch eingestellt.
- 5) berühren. Eine Minute vor Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Glockenton. Alle 30 Sekunden ertönen drei Glockentöne, um anzugeben, dass die eingestellte Zeit erreicht wurde.
- 6) Der Backofen schaltet sich selbsttätig aus.
- 7) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 8) Den Backofenschaltknebel auf drehen, um diese Funktion zu beenden.
- 9) Um den Timer abzustellen, bevor der Kochvorgang beendet ist, und anschließend berühren.

## TEMPERATURSONDENFUNKTION

**So funktioniert die Temperatursonde:** Mit der Temperatursonde wird die Kerntemperatur von Lebensmitteln gemessen, ohne dass ein Öffnen der Backofentür erforderlich ist. Sie bietet eine bequeme und präzise Methode, um unabhängig von Art, Form und Gewicht das perfekte Gelingen der Speisen zu gewährleisten. Bei Verwendung dieser Funktion ist es nicht mehr erforderlich, die gesamte Kochzeit nach Gewicht zu berechnen. In allen Kochmodi außer **Grillen** und **Umluftgrillen** zu verwenden.

### ⚠ VORSICHT

Nur die für diesen Backofen empfohlene Temperatursonde verwenden.

## BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

### Temperatursonde mit Fleisch:

- 1) Backofen im gewünschte Modus auf die gewünschte Temperatur einstellen und vorheizen.
- 2) Fleisch im Bräter auf den Rost stellen. Den Sondensensor in den dicksten Teil des Fleisches einstecken.
- 3) Wenn der Signalton das Ende der Vorheizzeit anzeigen, Abdeckung der Sonde mit trockenen Ofenhandschuhen anheben. Den Sondenanschluss in die Anschlussbuchse an der Seitenwand des Backofens bis zum Einrasten einstecken. Backofentür schließen.

- 4) Auf der verdeckten Schaltblende wird **PROBE** (Sonde) angezeigt. Die Sondentemperatur ist auf 70 °C voreingestellt.

Um die gewünschte Endtemperaturreinstellung der Sonde von 70°C zu ändern, Backofenschaltknebel sofort nach rechts drehen, um die Temperatur zu erhöhen, bzw. nach links, um die Temperatur zu reduzieren.

- 5) ◇ auf der verdeckten Schaltblende berühren oder der Backofen schaltet sich nach zwei Sekunden automatisch ein.

Nachdem der Sollwert der Sonde programmiert wurde, wechselt die Anzeige des Backofenschaltknebels zwischen dem Sollwert für den Backofen und der Ist-Temperatur der Sonde. Zum Wechseln zwischen dem Sondensollwert und der Sonden-Ist-Temperatur auf drücken. Das Wort „**Lo**“ (Niedrig) erscheint, bis die Kerntemperatur 20 °C erreicht. Danach wechselt die Anzeige zwischen dem Sollwert der Sonde und der Ist-Temperatur der Sonde.

- 6) Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht wurde, ertönt ein Glockenton. Überprüfen Sie die Kerntemperatur, indem Sie die Sonde aus dem Fleisch herausziehen und wieder einstecken.
- 7) Sonde und Speisen aus dem Ofen nehmen.
- 8) Den Backofenschaltknebel auf drehen, um diese Funktion zu beenden.

## BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

### Temperatursonde mit Brot:

- 1) Backofen im Modus **Backen** oder **Backstein** auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
- 2) Brot auf Backstein oder in einer Brotbackform in den Backofen geben.
- 3) 10 Minuten bei der gewünschten Backofentemperatur backen.
- 4) Sondensensor in den dicksten Teil des Brotes einstechen.
- 5) Mit einem trockenen Ofenhandschuh die Abdeckung des Sondensensors anheben. Den Sondenanschluss in die Anschlussbuchse an der Seitenwand des Backofens bis zum Einrasten einstecken. Backofentür schließen.
- 6) Die Sondentemperatur ist auf 70 °C voreingestellt.

Um die gewünschte Endtemperaturreinstellung der Sonde von 70°C zu ändern, Backofenschaltknebel sofort nach rechts drehen, um die Temperatur zu erhöhen, bzw. nach links, um die Temperatur zu reduzieren. Brot wird auf eine Kerntemperatur von 90 °C bis 100 °C gebacken.

- 7) ◇ auf der verdeckten Schaltblende berühren oder der Backofen schaltet sich nach zwei Sekunden automatisch ein.

Nachdem der Sollwert der Sonde programmiert wurde, wechselt die Anzeige des Backofenschaltknebels zwischen dem Sollwert für den Backofen und der Ist-Temperatur der Sonde. Zum Wechseln zwischen dem Sondensollwert und der Sonden-Ist-Temperatur auf drücken. Das Wort „**Lo**“ (Niedrig) erscheint, bis die Kerntemperatur 20 °C erreicht. Danach wechselt die Anzeige zwischen dem Sollwert der Sonde und der Ist-Temperatur der Sonde.

- 8) Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht wurde, ertönt ein Glockenton. Sonde und Speisen aus dem Ofen nehmen.
- 9) Den Backofenschaltknebel auf drehen, um diese Funktion zu beenden.

### ⚠ VORSICHT

Sonde und Abdeckung des Sondensensors werden sehr heiß. Nur mit trockenen Ofenhandschuhen anfassen.

**SABBATFUNKTION****Star-K-Zertifizierung**

**So funktioniert die Sabbatfunktion:** Diese Einstellung ermöglicht das Backen oder Warmhalten von Speisen, ohne gegen das Arbeitsverbot an religiösen Ruhetagen zu verstößen.

**Backen mit Timer in der Sabbatfunktion:** Mit dieser Funktion kann am Sabbath gebacken werden. Der Backofen schaltet sich nach dem Backen automatisch aus. Das Backende wird nicht durch einen Signalton, sondern durch das Blinken der Anzeige auf der elektronischen Schaltblende angezeigt. Diese Funktion kann nur mit den Modi **Backen** und **Braten** verwendet werden.

An Ruhetagen kann die Temperatur geändert werden, die Anzeige bleibt jedoch unverändert.

**BEDIENELEMENTE EINSTELLEN****Sabbatfunktion:**

- 1) Den Backofenschaltknebel im Uhrzeigersinn auf oder stellen. Die voreingestellte Temperatur nach Bedarf ändern.
- 2) berühren, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.
- 3) auf der verdeckten Schaltblende 5 Sekunden lang gedrückt halten.
- 4) Den Backofenschaltknebel auf drehen, um diese Funktion zu beenden. Der Backofen bleibt so lange eingeschaltet, bis dieser Modus abgestellt wird.

**BEDIENELEMENTE EINSTELLEN****Für Backen mit Timer in der Sabbatfunktion:**

- 1) Speisen in den Backofen geben.
- 2) Den Backofenschaltknebel im Uhrzeigersinn auf oder stellen. Die voreingestellte Temperatur nach Bedarf ändern.
- 3) Verdeckte Schaltblende durch Drücken auf das Flammensymbol an der Vorderseite der Schaltblende öffnen.
- 4) berühren. Gewünschte Ausschaltzeit mit dem Pfeil oder auf der verdeckten Schaltblende erhöhen.
- 5) berühren. Gewünschte Kochzeit mit Pfeil oder auf dem verdeckten Bedienfeld erhöhen oder verringern.
- 6) auf der verdeckten Schaltblende 5 Sekunden lang gedrückt halten. Auf dem Backofenschaltknebel wird „SAb“ angezeigt. Es ertönt kein Signalton; lediglich die Anzeige blinkt.
- 7) Der Backofen schaltet sich selbsttätig aus.
- 8) Die Speisen aus dem Backofen herausnehmen. Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heiße Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- 9) Den Backofenschaltknebel auf drehen, um diese Funktion zu beenden.



Einstellung der Sabbatfunktion.

Dieses Gerät ist von Star-K zertifiziert und entspricht den strengen religiösen Vorschriften im Zusammenhang mit spezifischen Anweisungen, die unter [www.star-k.org](http://www.star-k.org) zu finden sind.

**SELBSTREINIGUNGSMODUS****So funktioniert der Selbstreinigungsmodus:**

Der Backofen wird stufenweise auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Bei diesem Vorgang werden Lebensmittelrückstände verbrannt, und es bleibt etwas helle Asche zurück. Wenn diese Funktion zusammen mit der **Einschaltverzögerungsfunktion** kombiniert wird, kann die Selbstreinigung so programmiert werden, dass sie sich ein- und ausschaltet, während Sie schlafen. Einzelheiten zur **Einschaltverzögerungsfunktion** finden Sie auf Seite 129.

Aus Sicherheitsgründen wird die Backofentür beim Reinigen automatisch verriegelt und kann erst wieder geöffnet werden, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist. Wenn Sie den **Selbstreinigungsmodus** abbrechen wollen, während er eingeschaltet ist, bleibt die Backofentür noch so lange verriegelt, bis sich die Temperatur im Innern auf 150 °C abgekühlt hat.

**WICHTIGER HINWEIS:** Vor dem Einschalten des **Selbstreinigungsmodus** alle Backofenroste und Rostschienen herausnehmen. Sie verfärbten sich, wenn sie während der Ausführung dieser Funktion im Backofen bleiben. Siehe Backofenroste und Rostführungen auf Seite 122.

Flecken von Hand nur mit milden Scheuermitteln oder einer Bürste aus Kunststoff reinigen.

**WICHTIGER HINWEIS:** Rückstände von Lebensmitteln oder Getränken mit hohem Zucker- oder Säuregehalt, wie z. B. Fruchtsaft, Milch und Tomaten, dürfen nicht auf der emaillierten Porzellanoberfläche verbleiben. Sofort mit einem trockenen Küchentuch abwischen, da sich andernfalls bleibende matte Flecken bilden können.

**WICHTIGER HINWEIS:** Niemals Backofenreiniger verwenden. Sie sind beim **Selbstreinigungsmodus** nicht erforderlich.

**WICHTIGER HINWEIS:** Bei Herden mit zwei Backöfen kann nur jeweils für einen Backofen der **Selbstreinigungsmodus** gewählt und der andere Backofen während dieser Zeit nicht verwendet werden. Wenn Sie dennoch versuchen, den anderen Backofen während des **Selbstreinigungsmodus** zu benutzen, wird im Backofenschaltknebel das Wort „OPP“ angezeigt.

**ACHTUNG**

Während des **Selbstreinigungsmodus** können die Außenflächen heißer als gewöhnlich werden. Halten Sie deshalb Kinder vom Backofen fern.

## SELBSTREINIGUNGSMODUS

## ▲ VORSICHT

**Keine gewerblichen Backofenreiniger oder Schutzauskleidungen für Teile des Backofens verwenden.**

## ▲ VORSICHT

**Die Backofendichtung ist für eine gute Abdichtung sehr wichtig. Diese Dichtung nicht von Hand reinigen, reiben, durchstechen oder entfernen.**

## ▲ VORSICHT

**Eine warme oder heiße Porzellanoberfläche nie mit einem feuchten Schwamm abwischen. Dies könnte zum Abplatzten des Porzellans bzw. zu einer Haarrissbildung führen.**

## ▲ VORSICHT

**Vor der Reinigung müssen größere Backreste im Backofen entfernt werden. Während der Reinigung keine Utensilien im Backofen lassen. Vor der Selbstreinigung Backofenroste und Rostschienen entfernen.**

## BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

**Selbstreinigungsmodus:**

- 1) Verdeckte Schaltblende durch Drücken auf das Flammensymbol an der Vorderseite der Schaltblende öffnen.
  - 2) Vor dem Einschalten des **Selbstreinigungsmodus** alle Backofenroste und Rostschienen herausnehmen.
  - 3) Den Backofenschaltknebel auf  stellen. Der Backofen wird automatisch für 4 Stunden auf die Selbstreinigung eingestellt. Der Backofen wird 3 Stunden gereinigt und kühl dann 1 Stunde ab.
  - 4)  auf der verdeckten Schaltblende berühren oder den Backofenschaltknebel in eine beliebige Richtung drehen, bis „cln“ im Schaltknebel angezeigt wird, um den **Selbstreinigungsmodus** zu starten. Die Backofentür wird bis zum Ende des Reinigungsvorgangs bzw. bis zum Abkühlen auf eine Temperatur von 150 °C verriegelt.
  - 5) Den Backofenschaltknebel auf  drehen, um diesen Modus zu beenden.
- Selbstreinigungsmodus für Kurzreinigung:**
- Für die Kurzreinigung kann der **Selbstreinigungsmodus** auf 3 Stunden eingestellt werden. Zum Verkürzen der Selbstreinigungszeit:
- 1) Den Backofenschaltknebel auf  stellen.
  - 2)  berühren und den Pfeil  gedrückt halten, bis 3:00 angezeigt wird.
  - 3)  zweimal berühren, um den Reinigungszyklus zu starten.
  - 4) Zum Stoppen des Reinigungszyklus den Schaltknebel in die Position  drehen. Die Tür bleibt verriegelt, bis der Backofen eine sichere Temperatur erreicht hat.

## BACKOFENLAMPE AUSWECHSELN

## ▲ ACHTUNG

**Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor die Lampe ausgetauscht wird, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.**

**WICHTIGER HINWEIS:** Lassen Sie den Backofen abkühlen, bevor Sie die Lampe auswechseln.

Im Backofen wird eine 40-Watt-Halogenglühlampe verwendet.

**Zum Entfernen der Backofenglühlbirne**

Rostschienen gemäß Beschreibung auf Seite 122 herausnehmen. Einen Topflappen an der Backofenwand positionieren. Einen Flachschaubendreher gegen den Topflappen drücken und unter die Kante der Lampenabdeckung führen. Darauf achten, dass die Porzellanbeschichtung nicht beschädigt wird. Durch vorsichtiges Drehen des Schraubendrehers die Kante der Leuchtenabdeckung langsam anheben und Abdeckung entfernen. Halogenglühlampe mit einem Stück Küchenrolle anfassen und aus der Halterung ziehen.

**Beim Einsetzen der Halogenglühlampe** diese nicht direkt berühren. Die neue Glühlampe mit einem Stück Küchenrolle anfassen, damit Sie mit Ihren Fingern keine Örspuren auf ihrer Oberfläche hinterlassen. Wenn dies nicht beachtet wird, brennt die Glühlampe beim ersten Einschalten durch. Die Stifte der Glühlampe in die Halterung einsetzen, bis sie einrastet. Die Leuchtenabdeckung und Rostschienen wieder anbringen. Strom wieder einschalten und Uhr neu stellen.

## REINIGEN DES HERDES

## REINIGUNG AUSSEN

**Reinigen der Außenseite aus klassischem Edelstahl:** Einen sanften, nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, nicht fusselnden Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten, dann mit einem trockenen Mikrofasertuch leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung der Oberfläche arbeiten. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Tuch beim Abwischen nicht von der Oberfläche entfernen.

Die folgenden Seiten enthalten Hinweise zum Reinigen von spezifischen Bestandteilen des Gas-/Elektrokombigeräts.

## HINWEISE ZUM REINIGEN DES HERDES

- Lassen Sie die Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen.
- Übergelaufene Flüssigkeiten und Spritzer am besten immer sofort, spätestens aber nach dem Abkühlen des Herdes abwischen. Eingebrannte Spritzer können die Oberfläche auf Dauer beschädigen oder verfärben.
- Wenn Sie nicht wissen, ob Sie das richtige Reinigungsmittel verwenden, lesen Sie die Beschreibung auf dem Etikett. Um festzustellen, ob das Reinigungsmittel für Ihren Herd verwendet werden kann, Reinigungsmittel an einer unauffälligen Stelle mit leichtem Druck auftragen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Sprühmittel verwenden. Manche von ihnen enthalten ätzende Bestandteile, die Teile und Oberflächen in der Nähe beschädigen können. Diese Teile und Oberflächen abdecken, damit der Inhalt des Reinigungsmittels nur auf die zu reinigende Fläche gesprüht wird.
- Reinigungsmittel nicht auf elektrische Bedienelemente, Zündvorrichtungen, Drähte oder Ventilschäfte der Schaltknebel sprühen.
- Keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer verwenden, um die Glastür zu reinigen. Die Oberfläche kann zerkratzt werden, was möglicherweise zum Zerschmettern des Glases führen kann.

## PFLEGEEMPFEHLUNGEN

KOMPONENTE	EMPFEHLUNGEN ZUR PFLEGE
<b>Brennerwanne</b> <b>Emailliertes Porzellan</b>	<p><b>Vorsicht! Keine Scheuermittel verwenden, da diese die Oberfläche auf Dauer verkratzen.</b></p> <p>Gegenüber den meisten Flecken unempfindlich, aber nicht vollkommen vor Beschädigung geschützt. Salz und manche Kochflüssigkeiten können Lochfraß und Flecken auf der Oberfläche verursachen. Übergelaufene Flüssigkeiten sofort abwischen.</p> <p><b>Allgemeine Pflege:</b> Sauberes Tuch oder Schwamm verwenden; mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und sofort trocknen.</p> <p><b>Fettentferner (Spray):</b> Auf ein Tuch sprühen und Oberfläche abwischen, um Fingerabdrücke und Fettspritzer zu entfernen. Sofort trocken wischen, um Streifenbildung zu vermeiden.</p> <p><b>Schutzpolitur:</b> Auf die Oberfläche auftragen, um den Glanz zu bewahren und vor Verschmutzung durch Lebensmittel zu schützen.</p> <p><b>Wasserflecken:</b> Mit Weißweinessig und Wasser entfernen.</p>
<b>Brennerdeckel</b> <b>Porzellanemail in mattem Finish</b>	<p><b>Allgemeine Pflege:</b> Zuerst abkühlen lassen. Rost entfernen. Deckel in warmem Wasser mit Flüssigreiniger oder leichten Scheuermitteln reinigen. Lebensmittel oder Getränke mit hohem Säure- oder Zuckergehalt, wie z. B. Milch, Tomaten, Sauerkraut, Fruchtsaft oder Obstfüllungen können Lochfraß oder Kratzer auf der Oberfläche verursachen. So schnell wie möglich vor der nächsten Benutzung entfernen.</p>
<b>Brennerreste</b> <b>Gusseisen mit Porzellanbeschichtung</b>	<p>Vom Herd entfernen und zur Reinigung auf eine ebene Fläche in der Nähe des Spülbeckens legen.</p> <p><b>Nicht scheuernde Reinigungsmittel:</b> Heißwasser und Flüssigreiniger, Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser, Kunststoffpad oder Schwamm.</p> <p><b>Leichte Scheuermittel und scheuernde Reinigungsmittel:</b> Sparsam anwenden.</p>
<b>Schaltknebel</b> <b>Backofenschaltknebel</b> <b>Einfassungen</b> <b>Zinkspritzguss mit Pulverbeschichtung</b>	<p>Schaltknebel nach vorne vom Ventilschaft abziehen (siehe Seite 115, Nylinereinsatz).</p> <p><b>Allgemeine Pflege:</b> Jeden Schaltknebel mit einem weichem Tuch und mildem Seifenwasser abwischen; abspülen und trocknen. Nicht in Wasser eintauchen oder Scheuermittel verwenden, da sonst die Oberfläche verkratzt und die Beschriftung entfernt wird. Nicht in der Spülmaschine reinigen.</p> <p>Alle dekorativen Elemente an Ihrem Herd von Hand reinigen. Dies sind u. a. Schaltknebel, Einfassungen, Roste und Brennerdeckel. Diese Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.</p>
<b>Zündvorrichtungen</b> <b>Keramik</b>	<p>Trocken halten; Zündvorrichtungen dürfen nicht direkt mit Wasser oder Reinigungsmittel in Berührung kommen. Beim Reinigen um die Brenner darauf achten, dass das Tuch nicht an der Zündvorrichtung hängen bleibt und diese beschädigt.</p>
<b>Außenseite des Herdes und Sockel</b> <b>Klassischer Edelstahl</b>	<p><b>Keine Scheuermittel verwenden, da diese die Oberfläche auf Dauer verkratzen.</b></p> <p>Gegenüber den meisten Flecken unempfindlich, aber nicht vollkommen vor Beschädigung geschützt. Salz und manche Kochflüssigkeiten können Lochfraß und Flecken auf der Oberfläche verursachen. Übergelaufene Flüssigkeiten sofort abwischen.</p> <p><b>Allgemeine Pflege:</b> Sauberes Tuch oder Schwamm verwenden; mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und sofort trocknen.</p> <p><b>Reinigung außen:</b> Einen sanften, nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, nicht fusselnden Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten, dann mit einem trockenen Mikrofasertuch leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung der Oberfläche arbeiten. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Tuch beim Abwischen nicht von der Oberfläche entfernen.</p> <p><b>Wasserflecken:</b> Mit Weißweinessig und Wasser entfernen.</p>

**PFLEGEEMPFEHLUNGEN**

KOMPONENTE	EMPFEHLUNGEN ZUR PFLEGE
<b>Schaltblende</b> Edelstahl	Reinigungsspray auf ein Tuch sprühen, um Fingerabdrücke und Fettspritzer zu entfernen. <b>Nicht direkt auf die Schaltblende oder um die Ventilschäfte oder Schaltknebel sprühen.</b>
<b>Backofendichtung</b> Glasfaserernetz/Edelstahldraht	Backofendichtung nicht von Hand reinigen, weil Reiben, Beschädigung oder Entfernen der Dichtung zu Undichtigkeit der Tür führen kann.
<b>Grillpfanne</b> Glänzende Porzellanemailoberfläche	<b>Oben:</b> In lauwarmem Zustand in das Spülbecken legen. Mit Küchenhandtüchern abdecken; sehr heißes Wasser auf die Handtücher gießen; Lebensmittelrückstände werden durch den Dampf gelöst. Mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und trocknen. <b>Unten:</b> Fett in geeignetes Gefäß abschütten. Nach dem Abkühlen mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und trocknen.
<b>Backraum und Tür innen</b> Emailiertes Porzellan	<b>Warme oder heiße Porzellanoberflächen nie mit einem feuchten Schwamm abwischen, da es zu Abplatzungen oder feinen Haarrissen kommen kann.</b> Gegenüber den meisten Flecken unempfindlich, aber nicht vollkommen vor Beschädigung geschützt. Salz und manche Kochflüssigkeiten können Lochfraß und Flecken auf der Oberfläche verursachen. Übergelaufene Flüssigkeiten sofort abwischen. <b>Allgemeine Pflege:</b> Nach dem Abkühlen Spritzer oder übergelaufene Lebensmittel sofort abwischen. Rückstände von Lebensmitteln oder Getränken mit hohem Zucker- oder Säuregehalt, wie z. B. Milch, Tomaten, Sauerkraut, Fruchtsaft oder Obstfüllungen, dürfen nicht auf der emailierten Porzellanoberfläche verbleiben, da sich ansonsten bleibende matte Flecken auf der Porzellanemailoberfläche bilden können. <b>Leichte Scheuermittel und scheuernde Reinigungsmittel:</b> Sparsam anwenden. <b>Der Selbstreinigungsmodus</b> kann eingesetzt werden
<b>Fenster der Backofentür</b> Wärmebehandeltes Glas	Fenster abkühlen lassen, Glasreiniger auf ein Tuch sprühen und Fenster reinigen.
<b>Abdeckung der Backofenleuchte</b> Wärmebehandeltes Glas	Nach dem Abkühlen des Backofens Leuchtenabdeckung gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen. Mit mildem Scheuermittel reinigen. Abspülen und gründlich trocknen. Abdeckung der Glühbirne wieder einsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen. Die vorhandene Glühbirne kann durch eine 40-Watt-Halogenglühbirne ersetzt werden.
<b>Backofenrost und Rostschienen</b> Vernickelter Stahl	Vor der Verwendung des <b>Selbstreinigungsmodus</b> die Backofenroste und Rostschienen entfernen. Sie verfärbten sich, wenn sie während der Ausführung dieser Funktion im Backofen bleiben. Mit einem mildem Scheuermittel reinigen.

## ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE LÖSUNG
<b>Flamme brennt nicht gleichmäßig.</b>	Brennerdeckel des versiegelten Doppelstufenbrenners gemäß Beschreibung auf Seite 115 ausrichten.
<b>Speisen kochen oder garen in einem Bereich des Topfes mehr als in anderen Bereichen.</b>	Topf nicht mittig auf dem Brenner platziert. Topf leitet die Wärme nicht gleichmäßig weiter. Boden des Topfes hat sich verzogen und sitzt nicht eben auf dem Rost, oder Topf steht aufgrund eines zu schweren Griffes nicht gerade.
<b>Brenner zündet nicht.</b>	Keramikzündvorrichtung ist durch übergelaufene Flüssigkeit oder Reinigungsspray feucht geworden. Vollständig trocknen lassen. Auslassöffnungen des Brennerdeckels sind verstopft. Mit aufgebogener Büroklammer reinigen. Wenn eine Sicherheitsschaltung verwendet wird, prüfen, ob diese ausgelöst wurde.
<b>Brenner gehen aus, wenn mehr als ein großer Bräter oder eine Griddlefläche gleichzeitig benutzt werden</b>	Gas benötigt die richtige Luftzufuhr, damit die Flamme richtig brennen kann. Durch die gleichzeitige Verwendung von zwei übergroßen Töpfen oder Pfannen wird die Luftzufuhr eingeschränkt.
<b>Überkochende Flüssigkeit läuft in die Brennerwanne.</b>	Hitze zu hoch eingestellt oder Topf ist für seinen Inhalt zu klein.
<b>Wasser wird nicht schnell genug zum Kochen gebracht.</b>	Wassertemperatur ist kälter als gewöhnlich. Topfdeckel benutzen, um hohe Einstellung bestmöglich zu nutzen. Topfdurchmesser zu groß oder Boden des Topfes ist verzogen.
<b>Speisen kochen beim Sautieren zu langsam.</b>	Sie haben zu viel auf einmal in die Pfanne gegeben; geben Sie weniger in die Pfanne und braten Sie portionsweise an. Die Stücke der Speise sind zu groß oder die Speise hat eine niedrigere Temperatur als sonst. Pfanne leitet die Wärme nicht gleichmäßig weiter.
<b>Beim Köcheln wird keine gleichmäßige Oberflächentemperatur erreicht.</b>	Empfindliche Speisen benötigen beim Köcheln möglicherweise eine niedrigere Temperatur, damit sie nicht anbrennen.
<b>Speisen werden ungleichmäßig gebräunt.</b>	Bräter ist zu groß für die richtige Wärmezirkulation oder zu viele Bräter auf einem Rost.

## ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE LÖSUNG
<b>Backofentemperatur ist zu hoch.</b>	Speisen, die in Geschirr aus Glas, Glaskeramik oder dunklem Metall gegart werden, speichern mehr Wärme als beim Garen in hellem, glänzendem Geschirr. Backform ist für das Rezept zu groß. Andere Einschubhöhe bzw. anderen Backmodus wählen. Die eingestellte Backofentemperatur ist für das Rezept zu hoch.
<b>Übermäßige Rauchentwicklung beim Grillen.</b>	Sie haben nicht die zweiteilige Grillpfanne verwendet. Übermäßiges Fett wurde nicht entfernt. Niedrigere Einschubhöhe oder kürzere Zeit wählen.
<b>Backofentemperatur ist nicht heiß genug.</b>	Backofen wurde nicht vollständig vorgeheizt. Backofentür wurde zu häufig geöffnet oder offen gelassen. Speisen sind in Folie eingepackt; zur Erzielung optimaler Ergebnisse die Tipps für den jeweiligen Modus beachten. Die Form ist für die Menge der Speise zu klein.
<b>Nach dem Ausschalten des Backofens tritt warme Luft in die Küche aus.</b>	Das Austreten von Warmluft aus dem Backofen ist normal und erforderlich, um eine gleichmäßige Backofentemperatur sicherzustellen oder die Temperatur zu senken. Der Backofen schaltet sich automatisch aus, wenn er eine ungefährliche Temperatur erreicht hat.
<b>Bei Verwendung der Sondenfunktion blinkt PROBE (Sonde) in der Anzeige.</b>	Backofen auf der Schaltblende ausschalten. Sonde in die Sondenbuchse einführen, bis sie einrastet. Temperatur für Backofen und Sonde neu einstellen.
<b>Griddlefläche oder französisches Kochfeld klicken fortwährend.</b>	Wenn das Thermostat eingeschaltet ist, leuchtet die rote Lampe, und das Gassolenoid wird geöffnet. Sie hören eine Reihe Funken, während auf das Vorhandensein einer Flamme geprüft wird. Wenn die Zündvorrichtung keine Flamme erkennt, schaltet sich das Solenoid aus, und es gibt eine Verzögerung, bevor ein Neuversuch gestartet wird. Dieser Vorgang wird dreimal ausgeführt. Wenn er nach dem dritten Mal wieder fehlschlägt, schaltet sich die Zündvorrichtung kurz aus, damit das nicht gezündete Gas entweichen kann, bevor ein erneuter Zündversuch gestartet wird.

**WARTUNG**INFORMATIONEN

Geben Sie bei Anfragen nach Informationen, Dokumentation, Ersatzteilen oder Kundendienst immer Modell und Seriennummer Ihres Gas-/ Elektrokombigeräts an. Diese Angaben befinden sich auf dem Typenschild unter der Schaltblende. Siehe Abbildung auf Seite 114. Übertragen Sie die Angaben für künftige Anfragen in die folgenden Felder.

Modellnummer \_\_\_\_\_

Seriennummer \_\_\_\_\_

Installationsdatum \_\_\_\_\_

Wolf-Händler und Telefon  
\_\_\_\_\_

**BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN**

Lesen Sie sich die Anweisungen in Fehlersuche und -behebung auf Seite 135-136 durch, bevor Sie sich an den Wolf-Händler wenden. Überprüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ausgelöst wurde und ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wurde. Der Ausfall Ihres Geräts kann auch durch einen Stromausfall verursacht worden sein.

**PRODUKTREGISTRIERUNG**

Registrieren Sie Ihr neues Produkt von Wolf noch heute, damit wir Ihnen ggf. helfen können. Sie können die Registrierung online unter [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com) durchführen.

Modell und Seriennummer Ihres Geräts finden Sie auf der beiliegenden Produktregistrierungskarte von Wolf. Wenn Sie uns Ihre E-Mail-Adresse angeben, erhalten Sie von uns interessante neue Produktupdates und Rezepte, sobald diese verfügbar sind, sowie Informationen zu besonderen Veranstaltungen.

**KONTAKTIN-  
FORMATIONEN**

**Website:**  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)

Die Informationen und Abbildungen in dieser Anleitung sind das urheberrechtlich geschützte Eigentum der Wolf Appliance, Inc., einem Tochterunternehmen der Sub-Zero, Inc. Weder dieses Handbuch noch darin enthaltene Informationen oder Abbildungen dürfen insgesamt oder teilweise ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Wolf Appliance, Inc., einem Tochterunternehmen der Sub-Zero, Inc., kopiert oder verwendet werden.

©Wolf Appliance, Inc. Alle Rechte vorbehalten.

WOLF APPLIANCE, INC.  
PO BOX 44848  
MADISON, WI 53744 USA  
WOLFAPPLIANCE.COM

821281 REV-A 2/2012

 WOLF®

